DES DE 1992

PERE VENTURA

CAVA

TRESOR

Cuvée

2015

ART PUR

Sofisticat, únic, gastronòmic...
El cava per als qui busquen noves experiències.

CARÀCTER

Nascut per ser exclusiu, el TRESOR CUVÉE GRAN RESERVA BRUT 2015 és un tribut a la creativitat. Un cava que defuig qualsevol tòpic, diferent, capaç de posar a prova el paladar més exigent i d'estar present en la més sofisticada de les ocasions. Un cava de textura untuosa, estructurat, complex, amb un preciós deix aromàtic de préssec madur, de torrats i d'espècies. Un cava gastronòmic pensat per acompanyar plats d'alta restauració.

TRESOR CUVÉE GRAN RESERVA BRUT 2015 és un Gran Reserva sàviament elaborat gràcies a un cupatge de dues varietats de raïm -Xarel•lo i Chardonnay- vinificats separadament i amb un notable percentatge de Chardonnay fermentat en bótes de roure que accentuen la seva complexitat.

ESPERIT MARIA DEL MAR

Un mateix paisatge pot ser pintat infinites vegades. Una melodia pot ser interpretada fins la sacietat. L'elaboració d'un cava pot seguir processos diferents.

Però... quan una pintura, una peça musical o un gran cava esdevenen quelcom únic? En quin moment es transformen en objecte del nostre desig? Per què tenen la capacitat de meravellar-nos? Potser la resposta s'amagui rere la paraula art. TRESOR CUVÉE GRAN RESERVA BRUT 2015 és un cava suggestiu i de gran caràcter, perfecte per brillar en una taula d'etiqueta, convèncer a experts comensals o presidir celebracions molt especials.

Un luxe per als sentits! Art pur.

GAUDEIX-LO

TRESOR CUVÉE GRAN RESERVA BRUT 2015 és un cava gastronòmic per excel•lència. Extraordinari per a cuina creativa i per acompanyar peixos o carns de sabors complexos.

Marida molt bé amb un milfulles caramel•litzat de foie gras; o acompanyant una anguila fumada amb cebetes i pomes del país.

És ideal amb una rajada *beurre noir*; o amb ànec Challans amb bledes i créixens.

SERVEIX-LO

A una temperatura aproximada de 10 a 12 °C.

Servit en copes amples i profundes, com les utilitzades per al tast dels Chardonnays, desplega tota la complexitat dels seus aromes.

DES DE 1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR

Cuvée

2015

VARIETATS

60% Xarel·lo, 40% Chardonnay

ORIGEN

Vinyes de la nostra finca cuidades amb mirament, cultivades en àrees especials del Penedès central a una altitud mitjana de 340 metres.

La densitat de plantació de ceps oscil·la entre els 2.200 i els 2.500 per hectàrea, i la seva productivitat no supera els 8.000 kg/ha.

Les labors a la vinya es realitzen segons els criteris de bones pràctiques vitícoles, amb la mínima intervenció i respectant absolutament el medi ambient.

La verema és selectiva i es fa a mà.

ELABORACIÓ

- Les dues varietats del TRESOR CUVÉE GRAN RESERVA BRUT 2015 es vinifiquen per separat.
- El premsat del raïm és d'una extrema suavitat a fi d'obtenir el most en flor òptim.
- Un percentatge del Chardonnay fermenta i s'envelleix en bótes de roure durant 5 mesos amb *bâtonnage*. Aquestes condicions li aporten estructura i també les aromes de torrats, de *toffee* i de fumats.
- Fet el cupatge s'efectua una clarificació i una filtració molt acurades per tal de preservar totes les qualitats del vi tranquil.
- La segona fermentació té lloc a l'ampolla d'acord amb el Mètode Tradicional.

CRIANÇA

Roman un mínim de 36 mesos a les nostres caves subterrànies. Una vegada fet el desgorjament és sotmès a un repòs de 3 a 4 mesos.

NOTA DE CATA

A la vista: ofereix un intens color ambarí amb càlides llampades daurades. Les seves bombolles són constants i creen una corona magnífica.

Al nas: de l'acurada combinació de dues varietats i de la fermentació en bóta del Chardonnay sorgeix un cava matisat i amb cos, amb intensos estrats aromàtics de torrats, espècies i fruita madura que revelen la seva sofisticació i proporcionen sensacions úniques.

Al paladar: és cremós i estructurat, amb notes de fumats. El postgust és ferm, complex, ric, harmoniós... ple.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 4,8 bar - Grau alcohòlic: 12% Vol. - Acidesa total (t.a.): 6,6 g/l Brut: 4.5 g/l

CERTIFICATS

IFS, BRC i ISO22000 amb el màxim grau de compliment.