

DES DE  1992

PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

**TRESOR
GRAN RESERVA**

BRUT NATURE



CANVIA LA PERCEPCIÓ DE LA VIDA

TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE reflecteix l'esperit PERE VENTURA: modern, agosarat i entregat a la consecució de l'excel·lència.

CARÀCTER

La personalitat PERE VENTURA s'expressa a través d'aquest cava, que és el tresor de la casa.

Un cava Brut Nature que destaca per la generositat de les seves aromes i per la seva elegància. És el resultat d'un perfecte encaix entre creativitat, modernitat i tradició.

Vibrant, aromàtic i refinat, TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE és un cava ferm, ampli i d'equilibrada acidesa. Per a uns, desborda frescor i un afruitat exuberant. Però per a d'altres és complex, subtil i capaç de seduir al connoisseur.

ESPERIT TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE

El cava que marca tendència a les teves festes.

El seu esperit urbà, modern i refinat et fa sentir diferent. Tresor procura el toc d'elegància, de gosadia i d'originalitat que requereixen aquelles ocasions preparades amb tota mena de detalls.

Molt refrescant, TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE és ideal en qualsevol moment de l'any, però és excel·lent durant els càlids dies d'estiu.

Abillat amb un original estoig, esdevé un regal especial que confereix distinció tant a qui l'ofereix com a qui el rep.

GAUDEIX-LO

És esplèndid sol o amb un aperitiu selecte.

És superb amb peix fresc i es compagina extraordinàriament amb pastes i amanides.

Gràcies a la seva frescor inigualable, equilibra els plats picants, com el curri de peix.

SERVEIX-LO

Entre 6 i 8 °C per tal d'enaltir el seu estil i ressaltar les seves aromes.

DES DE  1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR
GRAN RESERVA

BRUT NATURE



VARIETATS

40% Macabeu, 40% Xarel·lo, 20% Parellada

ORIGEN

La frescor, el cos i la complexitat de TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE són fruit d'una sàvia combinació de raïms procedents de ceps joves i vells.

Les vinyes estan situades en zones escollides del Penedès Central i Superior, de sòls profunds i lleugerament calcaris, amb una densitat de plantació que s'acosta als 2.300 ceps/ha i amb una producció mitjana de 9.500 kg/ha.

Tècnics experts en viticultura sotmeten els processos de treball d'aquestes vinyes a criteris de sostenibilitat i de profund respecte al medi ambient.

ELABORACIÓ

- ◆ TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE s'elabora a partir de les varietats tradicionals del Penedès. El Xarel·lo li aporta cos i estructura; el Macabeu, finor i frescor; i la Parellada, amabilitat i perfum.
- ◆ Cada varietat es vinifica per separat a partir del most en flor obtingut d'un premsat suau i del desfangat estàtic.
- ◆ La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 14 a 15 °C.
- ◆ Una vegada fet el cupatge, es fa una clarificació molt poc agressiva i la consegüent estabilització tartàrica.
- ◆ La segona fermentació a l'ampolla segueix els processos del Mètode Tradicional i és sotmesa a un llarg temps d'envelliment, ja que així incrementa la seva complexitat i permet ressaltar la subtils de les seves aromes terciàries sens menystenir les fragàncies de fruita.

CRIANÇA

Roman un mínim de 36 mesos sobre mares, en la foscor de les nostres caves subterrànies.

NOTA DE CATA

Al la vista: presenta un color groc molt atractiu, ple de centelleigs daurats que culmina en una corona persistent i generosa. Té una aparença brillant i cristal·lina amb una bombolla fina elegant, persistent i cruixent en boca.

Al nas: notes anisades com el fonoll, fruits secs així com notes de pells de cítrics secs.

Al paladar: cava vertical amb una sensació de frescor (acidesa) en final de la boca molt destacada. Pas lleuger amb notes marcades de brioxeria. Fruits secs i cereals torrats.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 5 bar Grau alcohòlic: 11.5 (% Vol)

Acidesa total (a.t.): 5.97 g/l Brut Nature: 2.5 g/l

CERTIFICATS

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