

DES DE  1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

**TRESOR
ROSÉ
BRUT**



EXPLOSIÓ DE SENSUALITAT

Captivador, únic, sorprenent...
Un tresor inesperat.

CARÀCTER

Un cava que apassiona per la intensitat de les seves aromes, per la varietat de matisos que aporta a la boca, per la vivacitat i la nitidesa del seu color.

TRESOR ROSÉ BRUT és la millor expressió de la varietat autòctona Trepat. Fresc, afruït i, al mateix temps, complex, suggestiu i generós. Un cava original, distint i distingit. El seu caràcter únic, la persistència aromàtica de fruites vermelles acoblada a un òptim equilibri entre frescor i acidesa, et seduiran.

ESPERIT TRESOR ROSÉ BRUT

TRESOR ROSÉ BRUT té l'ànima urbana, el pols de la modernitat, l'esperit de l'inconformisme, el color de la passió. És un cava que convoca la sensualitat, el glamour i la fantasia en un sol univers.

El TRESOR ROSÉ BRUT és com un capvespre encès: plàcid i alhora vibrant; fugaç però memorable; natural i tanmateix màgic.

Un cava plenament seductor, ideal per prendre amb la parella o amb els amics.

Un regal sorprenent enfundat en un estoig que tradueix la seva personalitat.

GAUDEIX-LO

Alegre, captivador, atractiu, TRESOR ROSÉ BRUT és l'aperitiu per excel·lència a qualsevol hora del dia... i de la nit.

La xocolata, les fruites del bosc, les cireres o les postres cremoses són la seva companyia ideal, ja que incrementen el seus sabors al costat d'un TRESOR ROSÉ BRUT.

La millor festa comença i s'acaba amb el tresor rosat de PERE VENTURA.

SERVEIX-LO

Entre 6 i 8 °C per tal d'assaborir tota la frescor i apreciar les seves qualitats afruïtades.

DES DE  1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

**TRESOR
ROSÉ
BRUT**



VARIETAT

100% Trepat

ORIGEN

El raïm Trepat és una varietat autòctona exclusiva de Catalunya.

Les vinyes amb què elaborem el TRESOR ROSÉ BRUT estan situades a la Conca de Barberà, el bressol per excel·lència d'aquesta varietat.

Les vinyes del TRESOR ROSÉ BRUT tenen una mitjana d'edat de 20 anys i es cultiven en zones que estan a una altitud que oscil·la entre els 350 i el 600 metres, en parcel·les ben drenades, orientades al sud i de sòls majoritàriament calcaris i pobres en matèria orgànica.

La densitat de població de cada parcel·la no supera els 2.500 ceps/ha i són tractats d'acord a un codi de bones pràctiques fundades en la sostenibilitat i el respecte al medi.

La verema es fa a mà i s'obté un rendiment per sota dels 10.000 kg/ha.

ELABORACIÓ

◆ Maceració prefermentativa segons el mètode del sagnat, en què el most flor i la pel·lofa es maceren entre 12 i 18 hores a una temperatura de 12 a 14 °C a fi d'extraure el seu color i de potenciar totes les aromes del raïm.

◆ Desfangat estàtic i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 15 a 17 °C.

◆ Segona fermentació a l'ampolla d'acord amb el Mètode Tradicional.

CRIANÇA

Una mitjana de 12 a 15 mesos sobre mares, en la foscor de les nostres caves subterrànies.

NOTA DE CATA

A la vista: s'aprecia un to rosat viu amb reflexos ataronjats. Les seves bombolles vives, inesgotables i persistents ascendeixen en rosari fins la superfície per formar una corona impecable.

Al nas: és nítid i fragant. Una autèntica explosió de fruites vermelles: maduixes silvestres, cireres i gerds amb unes lleugeres notes d'envelliment.

Al paladar: la seva frescor obre pas a un suau gust de fruita roja. El TRESOR ROSÉ BRUT és elegant, vivaç, llarg... irresistible.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 5 bar

Grau alcohòlic: 11.5 (% Vol)

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

Brut: 12 g/l

CERTIFICATS

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