



DES DE  1 9 9 2

PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

**TRESOR
GRAN RESERVA**

BRUT NATURE

CAMBIA LA PERCEPCIÓN DE LA VIDA

TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE refleja el espíritu PERE VENTURA: moderno, atrevido, entregado a la consecución de la excelencia.

CARÁCTER

La personalidad de Pere Ventura se expresa a través de este cava, el tesoro de la casa. Un cava Brut Nature que destaca por la generosidad de sus aromas y por su elegancia. El resultado del perfecto encaje entre creatividad, modernidad y tradición.

Vibrante, aromático y refinado, TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE es un cava firme, amplio y de equilibrada acidez. Para unos desborda en frescura y exuberancia frutal, para unos.

Para otros, es complejo, sutil y capaz de seducir al *connoisseur*.

ESPIRITU TRESOR GRAN RESERVA BRUT

El cava que marca tendencia en tus fiestas.

Su espíritu urbano, moderno, refinado, te hace sentir distinto. TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE procura el toque de elegancia, atrevimiento y originalidad que requieren aquellas ocasiones especiales preparadas con todo lujo de detalles.

Muy refrescante, TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE es ideal en cualquier momento del año, pero excelso durante los calurosos días de verano.

Ataviado en su original estuche se convierte en un regalo especial que confiere etiqueta tanto a quien lo ofrece como a aquél que lo recibe.

DISFRÚTALO

Es espléndido solo y ante un aperitivo selecto.

Es soberbio con pescado fresco, el mejor acompañante de ensaladas y pastas.

Gracias a su frescor inigualable equilibra los platos picantes, como el curry de pescado.

SÍRVELO

Entre 6 y 8 °C para ensalzar su estilo y resaltar sus aromas.

DES DE  1 9 9 2

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR
GRAN RESERVA

BRUT NATURE

VARIETADES

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

ORIGEN

El frescor, el cuerpo y la complejidad de TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE se deben a una sabia combinación de uvas procedentes de viñedos jóvenes y viejos.

Estos viñedos están situados en zonas elegidas del Penedès Central y Superior, de suelos profundos y ligeramente calcáreos, con una densidad de plantación que ronda las 2.300 cepas/ha, cuya producción media es de 9.500 kg/ha.

Técnicos expertos en viticultura acompañan los procesos de trabajo de estas vides bajo criterios de sostenibilidad y con un profundo respeto medioambiental.

ELABORACIÓN

- ◆ TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE se elabora a partir de las variedades tradicionales del Penedès. El Macabeo aporta finura y frescor; el Xarel·lo le proporciona cuerpo; y la Parellada, amabilidad y perfume.
- ◆ Cada variedad es vinificada por separado a partir del mosto flor obtenido por un prensado suave y un desfogado estático.
- ◆ La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-15 °C.
- ◆ Tras el cupaje, se procede a una clarificación muy poco agresiva y a la consiguiente estabilización tartárica.
- ◆ La segunda fermentación en botella sigue los procesos del Método Tradicional y se somete a un tiempo largo de crianza que acrecienta su complejidad y permite subrayar la sutileza de sus aromas terciarios sin menoscabo de las fragancias frutales.

CRIANZA

Permanece un mínimo de 36 meses sobre lías, en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas.



NOTA DE CATA

A la vista: presenta un color amarillo muy atractivo, lleno de destellos dorados que culmina en una corona persistente y generosa. Tiene una apariencia brillante y cristalina con una burbuja fina elegante, persistente y crujiente en boca.

En nariz: notas anisadas como el hinojo, frutos secos así como notas de pieles de cítricos secos.

En el paladar: cava vertical con una sensación de frescura (acidez) en final de boca muy destacada. Paso ligero con notas marcadas de bollería. Frutos secos y cereales tostados.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Presión: 5 bar Alcohol: 11.5 (% Vol)
Acidez total (a.t.): 5.97 g/l Brut Nature: 2.5 g/l

CERTIFICADOS

IFS, BRC e ISO22000 con el máximo grado de cumplimiento.