

DES DE  1992

**PERE VENTURA**

✦ CAVA ✦

**TRESOR  
ROSÉ  
BRUT**



## EXPLOSIÓN DE SENSUALIDAD

Cautivador, único, asombroso...  
Un tesoro inesperado

### CARÁCTER

Un cava que apasiona por la intensidad de sus aromas, por la variedad de matices que aporta en boca, por la vivacidad y nitidez de su color.

TRESOR ROSÉ BRUT es la mejor expresión de la variedad autóctona Trepat. Fresco, frutal, además de complejo, sugestivo y generoso. Un cava original, distinto y distinguido. Su carácter único, la persistencia aromática de frutos rojos acoplada con un óptimo equilibrio entre frescura y acidez, te seducirán.

### ESPIRITU TRESOR ROSÉ BRUT

TRESOR ROSÉ BRUT tiene el alma urbana, el pulso de la modernidad, el espíritu del inconformismo, el color de la pasión. Es un cava que convoca la sensualidad, el glamour y la fantasía en un solo universo.

TRESOR ROSÉ BRUT es como un atardecer, rojizo, encendido: plácido a la vez que vibrante; fugaz pero memorable; natural y sin embargo mágico.

Un cava plenamente seductor, ideal para tomar en pareja o con amigos.

Un regalo sorprendente envuelto en un estuche que traduce su personalidad.

### DISFRÚTALO

Alegre, cautivador, atractivo, TRESOR ROSÉ BRUT es el aperitivo por excelencia a cualquier hora del día... y de la noche.

El chocolate, las frutas del bosque, las cerezas o los postres cremosos son sus grandes compañeros ya que acrecientan su sabor al lado de TRESOR ROSÉ BRUT.

La mejor fiesta empieza y termina con el tesoro rosado de PERE VENTURA.

### SÍRVELO

Entre 6 y 8 °C para saborear todo su frescor y apreciar sus cualidades frutales.

DES DE  1992

**PERE VENTURA**

✦ CAVA ✦

**TRESOR  
ROSÉ  
BRUT**



## VARIEDAD

100% Trepat

## ORIGEN

La uva Trepat es una variedad autóctona y exclusivamente cultivada en Cataluña.

Los viñedos con que elaboramos TRESOR ROSÉ BRUT están situados en la Conca de Barberà, cuna por excelencia de esta variedad.

Las viñas de TRESOR ROSÉ BRUT tienen una edad media de 20 años, se cultivan en zonas cuya altitud oscila entre los 350 y 600 metros, en parcelas bien drenadas, orientadas al sur y con suelos mayoritariamente calcáreos y pobres en materia orgánica.

La densidad de población de cada parcela no supera las 2.500 cepas/ha, y su cuidado atiende un código de buenas prácticas fundadas en la sostenibilidad y el respeto medioambiental.

La vendimia se lleva a cabo de forma manual y alcanza unos rendimientos por debajo de los 10.000 kg/ha.

## ELABORACIÓN

- ◆ Maceración pre-fermentativa según el Método de Sangrado, en el que el mosto en flor y la piel maceran entre 12 y 18 horas a una temperatura de entre 12 y 14 °C, con el fin de extraer su color y potenciar todos los aromas de la uva.
- ◆ Desfangado estático y fermentación en depósitos de acero inoxidable de 15 a 17 °C.
- ◆ Segunda fermentación en botella atendiendo al Método Tradicional.

## CRIANZA

De 12 a 15 meses de promedio sobre lías, en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas.

## NOTA DE CATA

A la vista: se aprecia un tono rosado vivo con reflejos anaranjados. Sus burbujas vivas, inagotables y persistentes ascienden en rosario hasta la superficie y forman una corona impecable.

En nariz: es nítido y fragante, una auténtica explosión de fruta roja: fresa silvestre, cereza y frambuesa, con unas ligeras notas de crianza.

En el paladar: su frescor deja paso a un suave gusto de frutas rojas. TRESOR ROSÉ BRUT es elegante, vivaz, largo en boca... irresistible.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Presión: 5 bar                      Grado alcohólico: 11.5 (% Vol)  
Acidez total (t.a.): 5.97 g/l      Brut: 12 g/l

## CERTIFICADOS

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