

DES DE  1992

**PERE VENTURA**

◆ CAVA ◆

**TRESOR  
GRAN RESERVA**

**BRUT**



## CANVIA LA PERCEPCIÓ DE LA VIDA

TRESOR GRAN RESERVA BRUT 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 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

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 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  1 9 9 2

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR  
GRAN RESERVA

BRUT



## VARIETATS

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

## ORIGEN

La frescor, el cos i la complexitat de TRESOR GRAN RESERVA BRUT 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 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 16 a 18 °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 subtilitat de les seves aromes terciàries sense 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 nas: 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 que ascendeix lentament i gràcil.

Al paladar: sorprèn tant per la intensitat de les seves aromes com per la seva frescor. Generós, amb fragàncies que evocuen poma i cítrics moderades per les notes delicades de fruites seques, cereals i torrats que hi aporta el seu envelliment.

Al paladar: és ampli i ferm, amb un ventall de sabors que van des de la flor d'acàcia fins a notes de fruites seques i de brioixeria acabada de fer. Tresor presenta a la boca un equilibri inigualable entre frescor i suavitat i alhora una infinitat de matisos que recorden les entranyables aromes d'un mes de juny mediterrani.

## CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 5 bar                      Grau alcohòlic: 11.5 (% Vol)  
Acidesa total (a.t.): 5.97 g/l      Brut: 8 g/l

## CERTIFICATS

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