

DES DE  1992

PERE VENTURA

+ CAVA +

*Vintage*

2015



## ELEGÀNCIA I TERRER EN UN CLÀSSIC CONTEMPORANI

Col·lecció Vintage, grans reserves d'anyada

### CARÀCTER

VINTAGE GRAN RESERVA BRUT és un clàssic contemporani: un cava de perfil internacional amb els atributs d'un llarga criança elaborat seguint el Mètode Tradicional i tipus Brut. És un cava d'anyada que s'instal·la en el record per la seva elegància, complexitat i marcat caràcter en boca. El Chardonnay, en cupatge amb el Xarel·lo, marca la diferència en el tast, aportant cremositat i amplitud en boca.

Com el seu nom indica, és un millessimé elaborat només els anys en que el raïm és d'excel·lent qualitat organolèptica i sanitària amb la voluntat expressa i el compromís de representar la identitat del terrer i la marca PERE VENTURA.

VINTAGE és un cava gastronòmic, profund i delicat; fresc i d'equilibrada expressió aromàtica i gustativa.

### ESPERIT VINTAGE

El VINTAGE forma part de la Col·lecció Vintage, grans reserves d'anyada representatius de la marca PERE VENTURA: elegància, caràcter identitari i gaudi. Elaborats a la propietat, són tres caves de terrer per paladars exigents i per celebrar i viure la intensitat del moment.

### PRESENTACIÓ

En un estoï de vellut amb el segell de la marca.

### GAUDEIX-LO

Vintage és un cava gastronòmic. Accentua el sabor de mariscs i peixos crus. Així, marida amb ostres, llamàntol, sushis i sashimis.

És opulent amb guisats de peix o de carns blanques amb sabors exòtics.

### MENCIONS ESPECIALS

Decanter	97 punts Platí
Gilbert & Gaillard	Or
Mundus Vini 2019	Or i Millor Cava de la competició
Guia Peñín 2019	93 punts ('Excel·lent')
50 Great Cavas	94 punts
Decanter World Wine Awards 2018	95 punts Or
Mundus Vini 2018	Or
Berliner Wein Trophy 2018	Or
Mundus Vini 2017	Or
Gilbert and Gaillard 2017	Or
Japan Women's Wine Awards 2017	Or

DES DE  1992

# PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

## Vintage

2015

### VARIETATS

60% Xarel·lo, 40% Chardonnay

### ORIGEN

Cava de producció limitada, elaborat amb raïm seleccionat procedent de vinyes velles de les parcel·les El Serral i l'Oreneta ubicades en el Penedès Superior, a 220 metres d'alçada sobre el nivell del mar i amb un rendiment de 8.000 kg/ ha. Els sòls són profunds i lleugerament calcaris.

Totes les vinyes es gestionen seguint els paràmetres de l'agricultura ecològica i es troben sota l'emparedat del Consell Català de la Producció Agrícola Ecològica (CCPAE).

Totes les parcel·les es distribueixen en vas i els ceps se sotmeten a una poda severa de manera controlada per mantenir baix el rendiment de la producció i fomentar una major concentració de sucres i sabors i majors nivells d'acidesa en el raïm.

La verema és manual, i es practica una doble selecció del raïm, a la vinya i a la taula de tria.

### ELABORACIÓ

- ◆ Cada varietat es vinifica per separat. Es premsa el raïm sencer en premsa pneumàtica a una pressió màxima de 0,5 bar. Fraccionament del most en flor al 52% seguit d'un desfangat estàtic d'entre 24 i 48 hores.
- ◆ Fermentació espontània amb llevats autòctons, a una temperatura controlada de 15°C.
- ◆ Finalitzat el procés de vinificació, es fa el cupatge de les dues varietats i una clarificació pacífica; estabilització tartàrica i filtrat final del vi base.
- ◆ Procedeix la segona fermentació i criaça en ampolla seguint el Mètode Tradicional.

### CRIANÇA

Mínima de 43 mesos.

### SERVEIX-LO

A una temperatura d'entre 7 i 9 °C.



### NOTA DE TAST

La llarga criaça ha proporcionat al VINTAGE un to de color palla amb reflexos daurats. Desprèn una bombolla fina, persistent i integrada, elevant-se com un rosari per formar una corona a la superfície. Sorprenentment potent en nas i molt expressiu, destaquen les aromes de flors grogues, combinats amb notes herbàcies com el fonoll, característic de la varietat de raïm Xarel·lo.

Cremós en boca, persistent i intens amb matisos mantegosos de caramel i un final d'ametlla amarga. La textura vellutada d'aquest cava és sens dubte molt seductora. Molt elegant, mostrant una perfecta integració entre el grau d'alcohol, l'acidesa i el carbònic.

*"Agradable acidesa de llimona al nas, estructura sedosa en boca, bombolles fines i notes complexes de brioix, melmelada de taronja i llimona, amb un deliciós llarg final en boca". Decanter's Panel of Taste, 2018.*

*"Bombolles efervescentes de color groc daurat brillant amb una ampolla amb disseny de tall net. Aromes molt temptadors com cítrics, vainilla, torrats i fins i tot pell de mandarina. Els sabors són rics i elegants amb brioix, mantega i poma groga. Excel·lent exemple de Cava envellit". Cristóbal Walkey, Glass of Bubbly, 2018.*

### CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 5 bar                      Grau alcohòlic: 12% Vol.  
Acidesa total (ATH) 5,7 g/l      Brut: 7 g/l

### CERTIFICATS

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