

DES DE  1992

PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

*Vintage Rosé*

2018



## ELEGANCIA ROMPEDORA

Colección Vintage, grandes reservas de añada

### CARÁCTER

PERE VENTURA VINTAGE ROSÉ es el cava rompedor entre los clásicos. Un cava que se aleja de la tradición para procurar sensaciones nuevas. Elaborado a partir de Pinot Noir y tipo Brut, es un Gran Reserva de perfil muy elegante y fresco, que marca carácter diferenciador a primera vista. De un singular cobrizo de burbuja fina, tiene una alta expresión aromática y complejidad en boca; el tacto es delicado, fresco e intenso.

Como su nombre indica, es un *millésimé*, elaborado aquellos años en los que la uva es de excelente calidad organoléptica y sanitaria, y con la voluntad explícita que exprese la identidad del terruño y de la marca PERE VENTURA.

### ESPIRITU VINTAGE ROSÉ

VINTAGE ROSÉ forma parte de la Colección Vintage, grandes reservas de añada representativos de la marca PERE VENTURA: elegancia, carácter identitario y celebración. Elaborados en la propiedad, son tres *millésimé* de terruño para paladares exigentes y para vivir la intensidad del momento.

### DISFRÚTALO

Un cava versátil que se adapta a diferentes momentos de consumo. Imbatible como aperitivo, ofrece un abanico de posibilidades como acompañamiento a una comida de principio a fin. Desde pastas elaboradas a repostería, resalta la delicada acidez de la fruta roja y el punto amargo del chocolate negro.

### SÍRVELO

Entre 11 y 13 °C para apreciar la intensidad de sus aromas.

### PRESENTACIÓN

En un estuche de terciopelo de diseño exclusivo con el sello de la marca.

### MENCIONES ESPECIALES

Sakura - Japan's Women Wine Awards 2019

ORO

Guía Peñín 2018 | 2019 - 90 punts

EXCELENTE

Mundus Vini 2018

ORO

DES DE 1992

PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

*Vintage Rosé*

2018



## VARIEDAD

100% Pinot Noir

## ORIGEN

El viñedo de Pinot Noir se encuentra a la cordillera prelitoral, a una altitud mediana de 700 metros y de climatología mediterránea con denotaciones de clima atlántico.

El suelo es pobre, ligeramente calcáreo, con un alto contenido de dolomidas y calcáreas, y con escasa capacidad de retención hídrica.

Las cepas tienen 30 años. La producción de la viña es de 5.500 kg/ha, muy por debajo de la media habitual que suele oscilar entre los 10.000 y los 12.000 kg/ha.

De acuerdo con la filosofía PERE VENTURA, la práctica vitícola se realiza en función de criterios de sostenibilidad y de respeto por el medio ambiente, procurando intervenir el mínimo posible en la cepa y el entorno, y acompañar la viña a lo largo de su ciclo de vida hasta el momento óptimo para la recolección. La vendimia es manual.

## ELABORACIÓN

- ◆ Prensado de uva entera, sin derrapado. Utilización de la fracción cuvée del mosto de prensado (52%) a baja presión de 0,5 bar.
- ◆ Desfangado estático y fermentación durante más de veinte días en depósitos de acero inoxidable entre 14 y 15 °C.
- ◆ Segunda fermentación en la botella siguiendo el Método Tradicional.

## CRIANZA

Mínima de 36 meses.

## NOTA DE CATA

Un cava largo, delicado, elegante y sofisticado, del principio a fin.

Color salmón pálido y sugerente. Burbuja fina y elegante con un rosario fino y permanente.

Notas elegantes de autólisis como brioche y notas de pétalos de rosa y tiza.

El paso en boca es vivo pero cremoso. Notas a frutos rojos secos con un final largo y limpio.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Presión: 6,9 bar

Grado alcohólico: 12%

Acidez total (t.a.): 5,9 g/l Vol    Brut: 5 g/l.

## CERTIFICADOS

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