

DES DE  1992

PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

Vintage Rosé

2018



ELEGÀNCIA TRENCADORA

Col·lecció Vintage, grans reserves d'anyada

CARÀCTER

PERE VENTURA VINTAGE ROSÉ és el cava trencador entre els clàssics. Un cava que s'allunya de la tradició per procurar sensacions noves. Elaborat a partir de Pinot Noir i tipus Brut, és un Gran Reserva de perfil molt elegant i fresc, que marca caràcter diferenciador des del primer cop de vista. D'un singular rogenç de bombolla fina, té una alta expressió aromàtica i complexitat en boca; el tacte és delicat, fresc i intens.

Com el seu nom indica, és un millesimé, elaborat només les anyades en les quals el raïm és d'excel·lent qualitat organolèptica i sanitària, i amb la voluntat explícita que expressi la identitat del terrer i de la marca PERE VENTURA.

ESPERIT VINTAGE ROSÉ

VINTAGE ROSÉ 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 caves de terrer per paladars exigents i per celebrar i viure la intensitat del moment.

GAUDEIX-LO

S'adapta a diferents moments de consum. Imbatible com a aperitiu, ofereix un ventall de possibilitats com a acompanyament en un àpat de principi a fi. Des de pastes elaborades a rebosteria, ressalta la delicada acidesa de la fruita vermella i el punt amarg de la xocolata negra.

SERVEIX-LO

Entre 11 i 13 °C per apreciar la intensitat de les seves aromes.

PRESENTACIÓ

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

MENCIONS ESPECIALS

Sakura - Japan's Women Wine Awards 2019

OR

Guía Peñín 2018 | 2019 - 90 punts

EXCEL·LENT

Mundus Vini 2018

OR

DES DE  1992

PERE VENTURA

◆ CAVA ◆

Vintage Rosé

2018



VARIETAT

100% Pinot Noir

ORIGEN

La vinya de Pinot Noir es troba a la serralada prelitoral, a una altitud mitjana de 700 metres i de climatologia mediterrània amb denotacions de clima atlàntic.

El sòl és pobre, lleugerament calcari, amb un alt contingut de dolomides i calcàries, i amb escassa capacitat de retenció hídrica.

Els ceps tenen 30 anys. La producció de la vinya és de 5.500 kg/ha, molt per sota de la mitjana habitual que sol oscil·lar entre els 10.000 i els 12.000 kg/ha.

D'acord amb la filosofia PERE VENTURA, la pràctica vitícola es realitza en funció de criteris de sostenibilitat i de respecte pel medi ambient, procurant intervenir el mínim possible en el cep i l'entorn, i acompanyar la vinya al llarg del seu cicle de vida fins al moment òptim per a la recol·lecció. La verema és manual.

ELABORACIÓ

- ◆ Premsat de raïm sencer, sense desrapat. Utilització de la fracció cuvée del most premsat (52%) a baixa pressió de 0,5 bar.
- ◆ Desfangat estàtic i fermentació durant més de vint dies en dipòsits d'acer inoxidable entre 14 i 15 °C.
- ◆ Segona fermentació a l'ampolla seguint el Mètode Tradicional.

CRIANÇA

Mínima de 36 mesos.

NOTA DE TAST

Un cava llarg, delicat, elegant i sofisticat, de principi a fi.

Color salmó pàl·lid i suggerent. Bombolla fina i elegant amb un rosari fi i permanent.

Notes elegants d'autòlisis com el brioix i notes de pètals de rosa i guix.

El pas per boca és viu però cremós. Fruita vermella assecada amb un final llarg i net.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 6,9 bar

Grau alcohòlic: 12% Vol

Acidesa total (t.a.): 5,9 g/l

Brut: 5 g/l.

CERTIFICATS

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