DES DE 1991

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR *Anniversary*

GRAN RESERVA BRUT 2019

UN CLÁSICO DE LARGA CRIANZA

Tresor Anniversary expresa la tipicidad del Xarel·lo de la finca de PERE VENTURA; un cava de larga crianza de una extraordinaria frescor, complejidad y vida.

CARÁCTER

TRESOR ANNIVERSARY es la apuesta para enaltecer el método tradicional, gracias a la capacidad de envejecimiento y refinamiento que aporta la larga crianza.

Es un Gran Reserva de perfil clásico con el cupaje tradicional, que ha pasado por un noble envejecimiento de más de tres años y medio, siendo un cava de óptima madurez y complejidad.

TRESOR ANNIVERSARY integra frescor y los atributos y la complejidad de un gran crianza, y del Xarel·lo seleccionado de cepas de distintas edades de la finca de Pere Ventura.

TRESOR ANNIVERSARY destaca sobre todo por su elegancia, complejidad e integración carbónica; como resultado del encaje harmonioso entre creatividad, tradición e innovación, y el honesto respeto por el carácter único del terruño Pere Ventura.

EDICIÓN LIMITADA

TRESOR ANNIVERSARY es un cava único y de edición limitada a 15.098 botellas. Conmemora la primera añada de la bodega, de 1993, y rinde homenaje a todos los cavas que hemos ido atesorando, año tras año, en nuestra Capilla, la biblioteca ubicada en la parte más profunda de las galerías subterráneas. También es una declaración de intenciones y de nuestro honesto compromiso con una manera de hacer y trabajar.

TRESOR ANNIVERSARY forma parte de la línea Celebración de la TRESOR COLLECTION: son cavas elaborados para espíritus libres y de mente inquieta, y para celebrar la intensidad del momento y la vida.

TRESOR ANNIVERSARY es el cava que marca tendencia en tus fiestas y acompaña toda celebración, aportando una nota de elegancia y distinción. Un cava completo: complejo, delicado y expresivo; preparado para celebrar el triunfo, la felicidad, los recuerdos, el futuro; la vida.

DISFRÚTALO

Es espléndido a copas, gracias a su frescor y complejidad aromática, y el acompañamiento perfecto para comidas elaboradas, gracias a las notas de pastelería y cacao que le aportan una gran personalidad.

Se puede maridar con sushi, tártars, risotto de setas y una selección de patés.

SÍRVELO

Entre 10 y 12 °C para resaltar los aromas de larga crianza.

DES DE 1991

PERE VENTURA

CAVA

TRESOR *Anniversary*

GRAN RESERVA BRUT 2019

VARIEDADES

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

ORIGEN

La frescura, el cuerpo y la complejidad de TRESOR ANNIVERSARY GRAN RESERVA 2019 son fruto de una sabia combinación de racimos procedentes de diferentes cepas y a diferentes altitudes.

El Macabeo es originario de las mejores parcelas, localizadas a poca distancia y altitud del mar Mediterráneo, ubicadas en zonas costaneras y litorales del Garraf.

El Xarel·lo, la variedad reina de los cavas, se obtiene de una selección de uvas de diferentes parcelas ubicadas en la finca de Pere Ventura, Can Bas Domini Vinícola. Está ubicada en el Penedés central y se extiende a través de 80 hectáreas de viña, en un entorno mediterráneo inmejorable por el crecimiento y maduración de esta variedad autóctona y tradicional del Penedés.

La Parellada nace en la cordillera prelitoral, donde el suelo y climatología facilitan la maduración de la uva, lenta y de vendimia tardía. El equipo técnico de Pere Ventura tutela y somete los procesos de trabado de estas viñas a criterios de sostenibilidad y de máximo respeto por el medio ambiente.

ELABORACIÓN

· TRESOR ANNIVERSARY GRAN RESERVA BRUT se elabora a partir de las variedades tradicionales del Penedès. El Xarel·lo le aporta cuerpo, estructura y capacidad de envejecimiento; el Macabeo, finura y frescura; y la Parellada, amabilidad, perfume y elegancia.

· Cada variedad se vinifica por separado a partir del mosto en flor obtenido de un prensado suave según el principio del sistema *cremant*, uva entera y extracción del 52% de mosto.

· La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15 a 16 °C.

· Una vez hecho el cupaje, se procede a la clarificación, poco agresiva, y a la estabilización tartárica.

· La segunda fermentación se realiza en botella siguiendo el Método Tradicional, y el envejecimiento en rima en las galerías subterráneas de nuestra bodega. El estado óptimo de envejecimiento marca el momento de descorche. Una a una, cada botella es clarificada y finalmente tapada con un tapón de corcho de máxima calidad.

CRIANZA

48 meses mínimo.

NOTA DE CATA

De color dorado intenso, desprende una burbuja fina y persistente, integrada. Límpido y brillante.

En nariz es aromáticamente intenso, sorprende en complejidad olfativa con sus notas de crianza, tostados intensos, notas de cacao, que dan paso a la fruta blanca madura.

En boca es una extensión organoléptica de su riqueza aromática: con un abanico de sabores que van desde la flor de acacia hasta notas de frutos secos, toffee y bollería.. Se revela suntuoso, fresco, amplio y rico en matices. Carbono crujiente, cítricos y cacao. Tiene un final en boca intenso y persistente, ligeramente fresco y con un toque amargando.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Presión: 4,8 bar

Grado alcohólico: 11,5 (% Vol)

Acidez total (t.a.): 5,7 g/l

Brut: 5 g/l

CERTIFICADOS

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