

DESDE  1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR

Anniversary

GRAN RESERVA BRUT 2017



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 armonioso 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  1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR

Anniversary

GRAN RESERVA BRUT 2017

VARIETADES

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

ORIGEN

La frescor, el cuerpo y la complejidad de TRESOR ANNIVERSARY GRAN RESERVA 2017 son fruto de un acertado cupaje de uvas procedentes de diferentes viñedos y ubicados en distintas altitudes.

El Macabeo es originario de las mejores parcelas, localizadas a poca distancia y altitud del mar Mediterráneo, 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. En el Penedés Central, Can Bas comprende una extensión 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 el Penedés superior, 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 trabajo de estas viñas a criterios de sostenibilidad y de máximo respeto por el medio ambiente.

ELABORACIÓN

◆ TRESOR ANNIVERSARY se elabora a partir del cupaje tradicional de las tres variedades autóctonas del Penedés: el Xarel·lo, que aporta cuerpo, estructura y capacidad de envejecimiento; el Macabeo, finura y frescor; y la Parellada, que da amabilidad, perfume y elegancia.

◆ Cada variedad se vinifica por separado a partir del mosto en flor obtenido de un prensado suave y del desfangado estático.

◆ La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15 a 18 °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



NOTA DE CATA

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

Aromáticamente intenso, sorprende en complejidad olfactiva con un juego de aromas de inusual frescor, y terciarios propios de la crianza: cítricos y notas herbáceas se integran con las de pastelería, especiados, fruta seca, cereales, tostados y chocolate.

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 fruta seca, toffee y bollería, se muestra suntuoso, fresco, amplio y rico en matices. Aterciopelado, tiene un final en boca intenso y persistente, ligeramente fresco y con un toque amargo.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Presión: 4,8 bar

Grado alcohólico: 11,5 (% Vol)

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

Brut: 8 g/l

CERTIFICADOS

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