

DES DE  1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR

Anniversary

GRAN RESERVA BRUT 2017



UN CLÀSSIC DE LLARGA CRIANÇA

Tresor Anniversary expressa la tipicitat del Xarel·lo de la finca de PERE VENTURA; un cava Gran Reserva d'una extraordinària frescor, complexitat i vida.

CARÀCTER

TRESOR ANNIVERSARY és l'aposta per enaltir el mètode tradicional, gràcies a la capacitat d'envelliment i refinament que aporta la llarga criança.

És un Gran Reserva de perfil clàssic, amb el cupatge tradicional, que ha passat per un noble envelliment de més de tres anys i mig, esdevenint un cava d'una exquisida maduresa i complexitat.

TRESOR ANNIVERSARY integra frescor i els atributs i la complexitat d'un llarg criança, i del Xarel·lo seleccionat de ceps de diferents edats de la finca de Pere Ventura.

TRESOR ANNIVERSARY destaca, per sobre de tot, per la seva elegància, complexitat i excel·lent integració carbònica. El resultat d'un perfecte encaix entre creativitat, tradició i modernitat, i un honest respecte pel caràcter únic del terrer Pere Ventura.

EDICIÓ LIMITADA

TRESOR ANNIVERSARY és un cava únic i d'edició limitada a 15.098 ampolles. Commemora la primera anyada del 1993 i ret homenatge a tots els caves que hem anat atresorant, any rere any, a la nostra Capella, la biblioteca ubicada a la part més profunda de les galeries subterrànies. També és una declaració d'intencions i del nostre compromís honest envers una manera de fer i treballar.

TRESOR ANNIVERSARY forma part de la línia Celebració de la TRESOR COLLECTION: són caves elaborats per esperits lliures i inquiets, i per celebrar la intensitat del moment i la joia de viure.

TRESOR ANNIVERSARY és el cava que marca tendència a les teves festes i acompanya tota celebració, aportant-hi una marca d'elegància i distinció. Un cava complet, delicat i expressiu, preparat per celebrar el triomf, la felicitat, els records, el futur... la vida.

GAUDEIX-NE

És esplèndid sol gràcies a la seva frescor i complexitat aromàtica, i el millor acompanyant als grans àpats, gràcies a les notes de pastisseria i cacau que li donen una gran personalitat.

Es pot maridar amb sushi, tàrtars, risotto de bolets i una acurada selecció de patés.

SERVEIX-LO

Entre 10 i 12 °C per tal de ressaltar-ne les aromes de llarga criança.

DES DE 1992

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR

Anniversary

GRAN RESERVA BRUT 2017

VARIETATS

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

ORIGEN

La frescor, el cos i la complexitat de TRESOR ANNIVERSARY GRAN RESERVA 2017 són fruit d'una sàvia combinació de raïms procedents de diferents ceps i a diferents altituds.

El Macabeu és originari de les millors parcel·les localitzades a poca distància i altitud sobre el mar Mediterrani, ubicades a zones costaneres i litorals del Garraf.

L'exclusiu Xarel·lo, la varietat reina en els caves, s'obté d'una selecció de diferents parcel·les ubicades a la finca de Pere Ventura, Can Bas Domini Vinícola. Està ubicada al Penedès Central i s'estén a través de 80 hectàrees de vinya, en un entorn mediterrani immillorable pel creixement i maduració d'aquesta varietat autòctona i tradicional del Penedès.

La Parellada neix al Penedès superior, on el terreny i climatologia faciliten la seva maduració, lenta i més tardana. L'equip tècnic de Pere Ventura tutela i sotmet els processos de treball d'aquestes vinyes a criteris de sostenibilitat i de profund respecte al medi ambient.

ELABORACIÓ

- ◆ TRESOR ANNIVERSARY GRAN RESERVA BRUT s'elabora a partir de les varietats tradicionals del Penedès. El Xarel·lo li aporta cos, estructura i capacitat d'envelliment; el Macabeu, finor i frescor; i la Parellada, amabilitat, perfum i elegància.
- ◆ Cada varietat es vinifica per separat a partir del most en flor obtingut d'un premsatge suau i del desfangat estàtic.
- ◆ La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15 a 18 °C.
- ◆ Una vegada fet el cupatge, es fa una clarificació molt poc agressiva i la consegüent estabilització tartàrica.
- ◆ La segona fermentació és a l'ampolla seguint el Mètode Tradicional i es manté a un llarg temps d'envelliment en rima a les galeries subterrànies del nostre celler. Arribat el seu estat òptim d'envelliment, es desgorja. Una a una, cada ampolla és clarificada i finalment tapada amb un nou tap de suro de màxima qualitat.

CRIANÇA

48 mesos



NOTA DE TAST

De color daurat intens, desprèn una bombolla fina i persistent, integrada. Límpid i brillant.

Aromàticament intens, sorprèn en complexitat olfactiva amb un joc d'aromes d'inusual frescor i terciaris propis de la criança: cítrics i notes herbàcies s'integren amb les de pastisseria, especiats, fruita seca, cereals, torrats i xocolata.

En boca és una extensió organolèptica de la seva riquesa aromàtica: amb un ventall de sabors que van des de la flor d'acàcia fins a notes de fruita seca, toffee i brioixeria, es revela sumptuós, fresc, ampli i ric en matisos. Vellutat, té un final en boca intens i persistent, lleugerament fresc i amb un toc amargant.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 4,8 bar

Grau alcohòlic: 11,5 (% Vol)

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

Brut: 8 g/l

CERTIFICATS

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