

DES DE  1991

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

**TRESOR
GRAN RESERVA**

BRUT NATURE 2021

CANVIA LA PERCEPCIÓ DE LA VIDA

TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE
reflecteix l'esperit PERE VENTURA:
modern, agosarat i entregat a la
consecució de l'excel·lència.

CARÀCTER

La personalitat PERE VENTURA s'expressa a través d'aquest cava, que és el tresor de la casa.

Un cava Brut que destaca per la generositat de les seves aromes i per la seva elegància. És el resultat d'un perfecte encaix entre creativitat, modernitat i tradició.

Vibrant, aromàtic i refinat, TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE és un cava ferm, ampli i d'equilibrada acidesa. Per a uns, desborda frescor i un afruitat exuberant. Però per a d'altres és complex, subtil i capaç de seduir al *connoisseur*.

ESPERIT TRESOR GRAN RESERVA BRUT

El cava que marca tendència a les teves festes.

El seu esperit urbà, modern i refinat et fa sentir diferent. Tresor procura el toc d'elegància, de gosadia i d'originalitat que requereixen aquelles ocasions preparades amb tota mena de detalls.

Molt refrescant, TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE és ideal en qualsevol moment de l'any, però és excels durant els càlids dies d'estiu.

Enfundat en un original estoig, esdevé un regal especial que confereix elegància i distinció tant a qui l'ofereix com a qui el rep.

GAUDEIX-LO

És esplèndid sol o amb un aperitiu selecte.

És superb amb peix fresc i es compagina extraordinàriament amb pastes i amanides.

Gràcies a la seva frescor inigualable, equilibra els plats picants, com el curri de peix.

SERVEIX-LO

Entre 10 i 12 °C per tal d'enaltir el seu estil i ressaltar les seves aromes.



DES DE  1991

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

TRESOR

GRAN RESERVA

BRUT NATURE 2021

VARIETATS

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

ORIGEN

La frescor, el cos i la complexitat de TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE són fruit d'una sàvia combinació de raïms procedents de ceps de mitjana edat i vells.

Les vinyes estan situades en zones escollides de la zona del Penedès compresa entre el massís del Garraf i la serralada prelitoral, amb una gran varietat de tipus de sòls, que cada un d'ells aporta complexitat i personalitat a aquest cupatge i lleugerament calcaris, amb una densitat de plantació que s'acosta als 3.500 ceps/ha i amb una producció mitjana de 8000 kg/ha.

Tècnics experts en viticultura sotmeten els processos de treball d'aquestes vinyes a criteris de sostenibilitat i de profund respecte al medi ambient.

ELABORACIÓ

- ◆ TRESOR GRAN RESERVA BRUT NATURE s'elabora a partir de les varietats tradicionals del Penedès. El Xarel·lo li aporta cos i estructura; el Macabeu, finor i frescor; i la Parellada, amabilitat i perfum.
- ◆ Cada varietat és premsada per separat a partir de la primera fracció del 52% de most seguint el sistema de premsat crémant.
- ◆ La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15 a 17 °C.
- ◆ Una vegada acaba la fermentació, comença el procés de maduració del vi que ens aportarà l'estil d'elegància i complexitat de Pere Ventura.
- ◆ La segona fermentació a l'ampolla segueix els processos del Mètode Tradicional i és sotmesa a un llarg temps d'envelliment, ja que així incrementa la seva complexitat i permet ressaltar la subtilitat de les seves aromes terciàries sense menystenir les fragàncies de fruita.

CRIANÇA

Roman un mínim de 36 mesos sobre mares, en la foscor de les nostres caves subterrànies.



NOTA DE CATA

A la vista: presenta un color groc molt atractiu, ple de centelleigs daurats que culmina en una corona persistent i generosa. Té una aparença brillant i cristal·lina amb una bombolla fina que ascendeix lentament i gràcil.

Al nas: sorprèn per la intensitat de les seves aromes. Es mostra generós, amb fragàncies que evocuen poma i cítrics moderades per les notes delicades de fruits secs, cacau, torrats i certes notes minerals que recorden el carbonet i aporta el seu envelliment.

Al paladar: és ampli, cremós i ferm, amb un ventall de sabors que van des de notes de fruites seques a pa torrat acabat de fer. TRESOR presenta a la boca un equilibri inigualable entre frescor i suavitat i alhora una infinitat de matisos que recorden les entranyables aromes d'un mes de juny mediterrani.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTQUES

Pressió: 5,5 bar Grau alcohòlic: 11,5 (% Vol)
Acidesa total (at.): 5,97 g/l Brut Nature: 2,5 g/l

CERTIFICATS

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