

DES DE  1991

PERE VENTURA

★ CAVA ★

Vintage

2017



ELEGÀNCIA I TERRER EN UN CLÀSSIC CONTEMPORANI

Col·lecció Vintage, grans reserves d'anyada

CARÀCTER

VINTAGE GRAN RESERVA BRUT és un clàssic contemporani: un cava de perfil internacional amb els atributs d'un llarga criança elaborat seguint el Mètode Tradicional i tipus Brut. És un cava d'anyada que s'instal·la en el record per la seva elegància, complexitat i marcat caràcter en boca. El Chardonnay, en cupatge amb el Xarel·lo, marca la diferència en el tast, aportant cremositat i amplitud en boca.

Com el seu nom indica, és un millesimé elaborat només els anys en que el raïm és d'excel·lent qualitat organolèptica i sanitària amb la voluntat expressa i el compromís de representar la identitat del terrer i la marca PERE VENTURA.

VINTAGE és un cava gastronòmic, profund i delicat; fresc i d'equilibrada expressió aromàtica i gustativa.

ESPERIT VINTAGE

PERE VENTURA VINTAGE 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 tres caves de terrer per paladars exigents i per celebrar i viure la intensitat del moment.

PRESENTACIÓ

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

GAUDEIX-LO

VINTAGE és un cava gastronòmic. Gaudeix-lo amb ostres, llagosta, sopa de cloïsses i peix blanc, com a combinació estrella. També és un complement esplèndid per a carns blanques o aus amb sabors exòtics subtils.

SERVEIX-LO

A una temperatura d'entre 8 i 12 °C.

DES DE 1991

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

Vintage

2017

VARIETATS

60% Xarel·lo, 40% Chardonnay

ORIGEN

Cava de producció limitada, elaborat amb raïm seleccionat procedent de vinyes velles de les parcel·les El Serral i l'Oreneta ubicades a la zona central del Penedès, a 220 metres d'alçada sobre el nivell del mar i amb un rendiment de 5.000 kg/ha per al Chardonnay i 8.000 kg/ha per al Xarel·lo. Els sòls són franc-arenosos, profunds, lleugerament pedregosos.

Totes les vinyes es gestionen seguint els paràmetres de l'agricultura ecològica i es troben sota l'emparedat del Consell Català de la Producció Agrícola Ecològica (CCPAE).

El sistema de conducció combina diferents tipus de poda adaptada a la particularitat de cadascuna de les varietats, essent els sistemes de poda en vas per al Xarel·lo i doble cordó royat per al Chardonnay, sotmeten a una poda rigorosa buscant un equilibri productiu que fomenti una major concentració del fruit mantenint la seva frescor.

La verema es realitza totalment de manera manual en caixes de dimensions reduïdes per preservar totes les qualitats del raïm. Un cop arribat el raïm al celler, és preservat durant 24 h en cambra frigorífica per ser refrigerat a 12°C i potenciar el perfil aromàtic del vi resultant.

ELABORACIÓ

- ◆ Cada varietat es vinifica per separat. Es premsa el raïm sencer en premsa pneumàtica a una pressió màxima de 0,5 bar. Fraccionament del most en flor al 52% seguint els principis qualitius de selecció de mostos del "sistema Crémant" de premsat, seguit d'un desfangat estàtic de 24 h.
- ◆ Fermentació espontània amb llevats autòctons, a una temperatura controlada de 15°C.
- ◆ Finalitzat el procés de vinificació, es fa el cupatge de les dues varietats i una clarificació pacífica; estabilització tartàrica i filtrat final del vi base
- ◆ Procedeix la segona fermentació i criança en ampolla seguint el Mètode Tradicional.

CRIANÇA

6 anys de criança, embotellat al març 2018.



NOTA DE TAST

És un vi escumós sublim; el seu color és clar i daurat pàl·lid, amb una vora brillant i una mousse lenta i delicada.

Al nas és net, amb aromes cítrics com llimona, fonoll i anís. És un cava delicat i amb cos, d'acidesa mitjana i sabors d'alta intensitat. És un cava complex, amb una bombolla fina i brillant, sabors de fruits secs com ametlles, i una marcada expressió cítrica amb notes d'aranja i pinya verda. Els seus components estan molt ben integrats, amb un final llarg i summament plaent."

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTQUES

Pressió: 6 bar Grau alcohòlic: 12% Vol.
Acidesa total (ATH 5,97 g/l) Brut: 4,5 g/l

CERTIFICATS

BRC i ISO22000 amb el màxim grau de compliment.