

DES DE 1991

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

Vintage Rosé

2021



ELEGÀNCIA TRENCADORA

Col·lecció Vintage, grans reserves d'anyada

CARÀCTER

PERE VENTURA VINTAGE ROSÉ és el cava trencador entre els clàssics. Un cava que s'allunya de la tradició per procurar sensacions noves. Elaborat a partir de Pinot Noir i tipus Brut, és un Gran Reserva de perfil molt elegant i fresc, que marca caràcter diferenciador des del primer cop de vista. D'un singular rogenç de bombolla fina, té una alta expressió aromàtica i complexitat en boca; el tacte és delicat, fresc i intens.

Com el seu nom indica, és un millessimé, elaborat només les anyades en les quals el raïm és d'excel·lent qualitat organolèptica i sanitària, i amb la voluntat explícita que expressi la identitat del terrer i de la marca PERE VENTURA.

ESPERIT VINTAGE ROSÉ

VINTAGE ROSÉ forma part de la Vintage Collection, una col·lecció de caves Gran Reserva d'anyades excepcionals, amb una identitat forjada per la terra. Els caves d'aquesta col·lecció es distingeixen per la seva elegància i personalitat. Són tres caves de signatura per a paladars exigents.

GAUDEIX-LO

Va molt bé com a aperitiu; aquest cava també és superb amb un postre atrevit de xocolata negra i fruits vermells. VINTAGE ROSÉ és una combinació perfecta amb plats contundents de peix com el salmó o la besuga cuïta al forn. També combina amb pasta i amanides.

SERVEIX-LO

Entre 8 i 12 °C per apreciar la intensitat de les seves aromes.

PRESENTACIÓ

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

MENCIONS ESPECIALS

Sakura - Japan's Women Wine Awards 2019

OR

Guía Peñín 2018 i 2019 - 90 punts

EXCEL·LENT

Mundus Vini 2018

OR

DES DE 1991

PERE VENTURA

✦ CAVA ✦

Vintage Rosé

2021

VARIETAT

100% Pinot Noir

ORIGEN

La vinya de Pinot Noir es troba a la serralada prelitoral, a una altitud mitjana de 700 metres i de climatologia mediterrània amb denotacions de clima atlàntic.

El sòl és pobre, lleugerament calcari, amb un alt contingut de dolomides i calcàries, i amb escassa capacitat de retenció hídrica.

Els ceps tenen 30 anys. La producció de la vinya és de 5.500 kg/ha, molt per sota de la mitjana habitual que sol oscil·lar entre els 10.000 i els 12.000 kg/ha.

D'acord amb la filosofia PERE VENTURA, la pràctica vitícola es realitza en funció de criteris de sostenibilitat i de respecte pel medi ambient, procurant intervenir el mínim possible en el cep i l'entorn, i acompanyar la vinya al llarg del seu cicle de vida fins al moment òptim per a la recol·lecció. La verema és manual.

ELABORACIÓ

- ◆ Premsat de raïm sencer, sense desrapat. Utilització de la fracció cuvée del most premsat (52%) a baixa pressió de 0,5 bar.
- ◆ Desfangat estàtic i fermentació durant més de vint dies en dipòsits d'acer inoxidable entre 14 i 15 °C.
- ◆ Segona fermentació a l'ampolla seguint el Mètode Tradicional.

CRIANÇA

Criança mínima de 36 mesos



NOTA DE TAST

És un excel·lent vi escumós, visualment clar, de color rosat molt suau i rivets de coure brillants, amb una fina bombolla.

Al nas és net amb aromes cítrics i d'ametlla. És un cava rosat de la més alta qualitat, d'acidesa mitjana i aromes de fruits vermells i cacau.

És un cava complex de bombolles fines, aromes de gerds i cacau que recorda el pastís Sacher. És molt equilibrat, d'agradable i llarg final i un record d'aromes cítrics.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTQUES

Pressió: 6,9 bar

Grau alcohòlic: 12% Vol

Acidesa total (t.a.): 6.2 g/l

Brut: 4.5 g/l.

CERTIFICATS

BRC i ISO22000 amb el màxim grau de compliment.