



PERE VENTURA TRESOR BRUT NATURE RESERVA

Denominació d'origen: D.O. CAVA - Regió: Penedès

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



Viticultura:

Les vinyes tenen una edat mitjana de 15 anys i se situen en la zona del Baix Penedès i al Penedès Superior, en una zona d'uns 340 m d'altitud mitjana sobre el nivell del mar. Es caracteritza per tenir uns sòls profunds i lleugerament calcaris, amb una capacitat mitjana de retenció de l'aigua.

La densitat de plantació oscil·la entre els 2.200 i 2.500 ceps/Ha. La formació de la vinya es dur a terme aplicant la tècnica de l'espallera i amb un sistema de poda tipus Royat o bé en vas tradicional. La verema s'efectua de forma manual i s'aconsegueixen rendiments de 9.000 kg/Ha.

Elaboració:

Després de recol·lectar cada varietat, s'elimina la rapa del raïm i es procedeix al refredament de la pasta a 14° C. A continuació es realitza el premsat pneumàtic fins arribar als 0.2 bar de pressió, el fraccionament del most flor al 55% i finalment el desfangament estàtic.

La fermentació s'efectua en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 16° i 18° C.

Un acurat cupatge de les tres varietats i una clarificació poc agressiva tanquen el cicle juntament amb els processos d'estabilització tartàrica i de filtració final.

La segona fermentació, ja dins l'ampolla, es fa d'acord amb el mètode tradicional, amb una criança mínima sobre les mares de 24 mesos.

Característiques analítiques:

Pressió: 4,8 bar - Grau alcohòlic: 11,5 (%Vol) . Acidesa total (a.t.): 6,6 g/l - Sucre reductor: <3g/l

Nota de tast:

Color: Groc palla amb tonalitats daurades. A la copa es presenta com un cava ple de nitidesa i brillantor amb rosaris de bombolles finíssimes que van formant constantment una corona a la superfície.

Aroma: Aromes de criança amb notes de llevats i un punt de mel.

Gust: De paladar ampli i ferm, les notes de fruita madura harmonitzen plenament amb una acidesa molt ben equilibrada.

Gastronomia:

Perfecte com a aperitiu o per acompanyar plats delicats com les ostres, el marisc o plats de peix en papillote.

Recomanacions:

Ha de servir-se a una temperatura de 6° - 7° C i conservar-se en un lloc fresc i sec. Un cop s'ha fet l'expedició, el cava no millora amb el pas del temps; així doncs s'aconsella consumir-lo durant els 18 mesos posteriors a la seva adquisició.