



Cava Pére Ventura Chic Barlecona Brut

Spain, Penedes

Vintage: NV

Appellation: AOC Cava

Type: Sparkling Wine, / Cava, Cava

Producer: Pere Ventura i Familia



About the Producer: In 1992, Pere Ventura Vendrell realize his dream of producing wines just as his family had done before 1898. The vineyard is located in the capital of Cava Sant Sadurni d'Anoia, Penedès, 35 km south of Barcelona. Pere Ventura is a modern and quality-conscious Cava producer who has the motto "The birth of a good wine begins in the vineyard."

Harvest: Druene høstes inn var for seg og sorteres for hånd.

Wine Making / Production Method: Druene presses forsiktig og gjæres separat med villgjær i temperaturkontrollerte ståltanker. Spontangjæringen gir et mye mer spennende spekter på aromaprofilen. Deretter blandes basevinen, stabiliseres og filtreres lett før den gjennomgår annengangs gjæring iht. den tradisjonelle metoden på flasken.

Aging: Lagret på bunfall fra 16 - 20 måneder

About the Product: De tre druene brukt til å lage Chic Barcelona Brut kommer fra forskjellige deler av Penedés regionen i Spania. Forskjellene i terroir i ulike deler av Penedés er store og er den bidragende faktor til kompleksiteten i denne vinen. Low Penedés: kalkstein, leire og sand. Central Penedés: kalkstein og fertil leire. High Penedés: Kalkholdig, porøs jordsmonn. Hos Pere Ventura dyrker man druene økologisk, selv om produsenten ikke er formelt sertifisert. Kun druer fra minimum 45 år gamle vinstokker brukes og avkastingen per hektar er kun på 8000 kg per hektar. Middelhavsklima med milde vintre og varme somre og nærheten til havet bidrar til de optimale dyrkingsforutsetninger for vindruer i denne regionen.

Color: Gulgrønn med refleksjoner og små, elegante bobler.

Aroma: Aromatisk og kompleks med florale toner, lime, grønne epler og fint lagringspreg.

Taste: Elegant og fyldig med distinkt preg av hvite frukter. Bra lengde og forfriskende syre.

Storage: Konsumklar, men kan oppbevares i opptil 6 år

Grapes / Ingredients: Macabeo 35 %, Xarel lo35 %, Peralada 30%

Residual Sugar: 14,5 **Acid:** 6,7 g/l **Alcohol:** 11,5 % g/l

Goes Well With:

Serving Temperature: 6-8 °C

Vectura ID: 139600

EPD ID: 4451100

Vinmonopol ID: 3570201

Selection:

Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Naturkork

Quantity per box: 6