



Vectura nr: 127455
EPD nr: 2348852
Vinmonopol nr: 5262901
Utvalg: Bestillingsutvalget

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Naturkork
Antall per kasse: 6

Cava Pere Ventura Brut Reserva

Spania, Penedes

Klassifikasjon: AOC Cava Reserva

Type: Musserende Vin, Cava

Produsent: Pere Ventura i Familia



Om produsenten: I 1992 begynte Pere Ventura Vendrell sin drøm om å produsere viner akkurat slik hans familie hadde gjort siden 1898. Vingården ligger i Cavas hovedstad Sant Sadurn d'Anoia, Penedès, 35 km sør for Barcelona. Druene kommer fra vinmarkene i Nedre Penedès og Sentral Penedès, administrert av Pere Ventura viticultural team. Vinrankene dyrkes på en bærekraftig og miljøvennlig måte. Jordsmonn er fattig på næringstoffer, godt drenert jord, og ligger på høyde rundt 250 meter over havet. Maksimal avkastning av 12.000 kg / hektar.

Innhøsting: Druene er håndplukket og sortert for hånd.

Vinifikasjon / Produksjonsmetode: Alle druene presses forsiktig hver for seg i pneumatisk press, etter ha blitt avkjølt. 1. fermentering (hver druesort for seg selv) i temperaturkontrollerte ståltanker ved 16-18 °C. Forsiktig blanding av de tre druetyper som går inn Pere Ventura Primer Brut, etterfulgt av 2. gangs gjæring på flaske iht. den tradisjonelle champagnemetoden.

Lagring: 15 til 18 måneder på bunnfallet, i dypet av den underjordiske kjelleren.

Om produktet: Druene kommer fra vinmarkene i Nedre Penedès og Sentral Penedès, administrert av Pere Ventura viticultural team. Vinrankene dyrkes på en bærekraftig og miljøvennlig måte. Jordsmonn er fattig på næringstoffer, godt drenert jord, og ligger på høyde rundt 250 meter over havet. Maksimal avkastning av 12.000 kg / hektar. valgt ut.

Farge: Strågul med grønn-gull reflekser og fint perlende bobler.

Duft: Ung og elegant aroma av sitrus og appelsinblomst, toppet med mandel og toast.

Smak: Balansert og fruktig med fin og delikat mousse. Frisk og tiltalende med mineralsk finish.

Holdbarhet: Konsumklar, men kan oppbevares i 4 år

Druer / Råstoff: 40% Xarello, 40% Parellada, 20% Macabeo

Restsukker: 8 g/l

Syre: 5.9 g/l

Alkohol: 11,5 %

Passer til: 🍷 🐟 🍷 🍷