



Cava Pere Ventura Brut Reserva

Spain, Penedes

Vintage: NV

Appellation: AOC Cava Reserva

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 er håndplukket og sortert for hånd.

Wine Making / Production Method: 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.

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

About the Product: : 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.

Vectura ID: 127455

EPD ID: 2348852

Vinmonopol ID: 5262901

Selection:

Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Naturkork

Quantity per box: 6

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

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

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

Storage: Konsumkla, men kan oppbevares i 4 år

Grapes / Ingredients: 35% Xarello, 35% Parellada, 30% Macabeo

Residual Sugar: 12 g/l **Acid:** 5,8 g/l

Alcohol: 11,5 %

Goes Well With:

Serving Temperature: 6-8 °C