



Vectura nr: 155077
EPD nr: 5536016

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

Cava Pere Ventura Tresor Rosé

Spania

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 Cava's hovedstad Sant Sadurní 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.

Vinifikasjon / Produksjonsmetode: Pre-fermentation maceration using the bleeding method, in which the free run juice and the skins macerate for 12 to 18 hours at a temperature of 12 - 14 °C, in order to extract color and bring out the grape's potential aromas. Static settling and fermentation in stainless steel vats at 15 - 17°C. Second fermentation in bottle respecting the traditional method.

Lagring: 15 months on average in underground cellars.

Om produktet: Tresor Rosé is the finest expression of the Trepas grape variety. Fresh and fruity, yet complex, evocative and generous. An original, distinctive and distinguished cava. You will be captivated by its unique character and endless red fruit aromas, coupled with a perfect balance of freshness and acidity.

Farge: Lovely bright pink tone with orange highlights. Its lively, continuous stream of beads rises like a rosary to create a perfect crown.

Duft: Clear cut and fragrant, an explosion of red fruit, wild strawberries, cherries and raspberries with some light notes from ageing.

Smak: It's freshness gives way to the soft taste of red fruit. Tresor Rosé is elegant, lively, long on the palate.

Druer / Råstoff: 100% Trepas

Alkohol: 11,5 %

Passer til: 🍷 🍰

It is the perfect match with chocolate, wild berries, cherries or creamy desserts.

Serveringstemperatur: 6 °C