

Pere Ventura - CAVA - Primer Rosé Semi Seco 33g



Vinhus	Pere Ventura
Områder	Penedes,
Land	Spanien
Kan gemmes	3 År
Temp	5
Lukning	Champagneprop
Druetype(r)	Trepat,
Lagring	100%, Flaskelagring
Volumen	75 cl

DKK 84.00 ekskl. moms
DKK 105.00 inkl. moms

Passer til



Lukning



Champagneprop

Lagring



100%, Flaskelagring

Smag



Halvsød

Fylde



Fyldig

Guld	Guld	Bronze	Guld	90/100 point	Bronze
03-03-17	03-03-16	03-03-16	03-03-16	03-03-18	03-03-16



Pere Ventura - CAVA - Primer Rosé Semi Seco 33g

Fantastisk Fristende Trepát druene til denne fornemme rosé Cava kommer fra en 20 års gammel vinmark, beliggende i Conca de Barberá regionen, et område i Alto Penedes, med arealer fra 350 meter til 750 meter over havet. Jordene her er for det meste kalkholdige og ringe på organisk materiale. Der dyrkes mellem 2200 til 2500 planter pr/ha, på opbundet på espalier. Grøn høstning af druer for at skabe de bedste betingelser for de øvrige. Høst ca 10.000 kg/ha. I vinhuset bliver vinen macereret (udtrækning af farve, tanniner, og smag) i blot 12 til 24 timer. Ved den korte tid har vinen allerede opnået sin flotte rosé stuktur og farve. Dette sker på en temperatur mellem 12 og 14 grader. 55% af drueskaller fjernes og det resterende gæres i 15 dage i ståltanke på mellem 15 og 17 grader. Den 2. gæring finder sted i flasken, efter den traditionelle champagne metode, med lagring i 14 måneder.

tryk4.5 bar - Residual sukker: 33 g/l

Pere Ventura - CAVA - Primer Rosé Semi Seco 33g

PERE VENTURA I FAMILIA S.L

Pere Ventura

Pere Ventura er et prisvindende Cava hus, som hører til blandt Spaniens allerbedste Cava-producenter. Oprindelsen af Pere Ventura tæt knyttet til den ædleste vin tradition for Penedès regionen. Siden 1898, hvor Pere Ventura Claramunt overvandt de vanskelige år, der fulgte efter ødelæggelser forårsaget af phylloxera lus blandt regionens vinstokke, har en saga skabt vejen til succes med komplet engagement og indsats.

Personerne bag Pere Ventura

Blandt Pere Ventura forgængere, finder vi store personligheder der har arbejdet som var det nærmest et "kald" for dem. Først og fremmest hans oldefar, Manuel Montserrat Font, der i slutningen af det 19. århundrede var på forkant med "fødslen" af cava og arbejdede tæt sammen med øvrige de store catalanske huse som stod til at skabe dette helt nye produkt. I det tidlige 20. århundrede blev hans bedstefar, Pere Ventura Peracaula, anset som en af de bedste ønologer i sin tid. Den viden, han erhvervede i Dijon og senere i de mest prestigefyldte virksomheder i Champagne i Frankrig har bidraget til moderniseringen af produktionsprocesserne for at cava kunne få sin fortjente prestige omdømme, og samtidig trin for trin opbygning af den kvalitet, der herefter kom til at styre virksomheden.

Endelig hans far, Jaume Ventura Montserrat, fortsatte den lange vej, der med den samme entusiasme, uddannede den kommende generation med respekt for miljøet og veludført arbejde. Det var ham, der videregav de værdier, som ville vække et sand "vinproducerende kald" i hans søn, hvor al den viden er nødvendig for at konsolidere det arbejde hans forgængere skabte og samtidig føre nye værdier til et fremtidigt Pere Ventura. Denne passion og kvalitetsnormer som han fik lært, gjorde at Pere Ventura Francesc Vendrell stiftede vingården i hans navn i 1992. Vingårdens motto er klart og forbliver uforanderlig: "At producere en cava af stor kvalitet, med unik elegance og personlighed, udmærker sig ved et innovativt forbillede."

Tradition og nytænkning

Siden Pere Ventura fik sin drøm til at gå i opfyldelse i 1992, har selskabet ikke stoppet med at vokse i retning af topkvalitet. Respekten for de traditionelle værdier i vinproduktionen og lagringen, - er harmoniseret med en udpræget innovativ karakter. Heraf har Pere Ventura forpligtet sig til den mest avancerede teknologi for produktion af cava og vine, og forvandle dem til et eksempel på kvalitet og prestige. Pere Venturas cava og vin produktion skal være et forbillede og deres kald anderledes. Et originalt, uforligneligt billede, som taler for og

repræsenterer de værdier, der giver kvalitet, elegance, elegance og eksklusivitet.

Tillid og engagement

Direktøren af Pere Ventura, er drivkraften bag projektet, og hans ideer er til stede i alle produkter. Cava og vine produceres med største omhu, med respekt for miljøet. Professionalisme og passion for veludført arbejde er hans stempel og en permanent garanti for kvalitet.

Pere Venturas cava og vine er fuld af karakter, kompleksitet og har en stærk personlighed, som et resultat af en omhyggelig udvælgelse af de bedste druer. Omhyggelig vinproduktion, lang lagring og fuldendt perfektion i den endelige præsentation af produktet på markedet. Vores cava er blevet anerkendt og hædret på de mest prestigefyldte internationale konkurrencer. En stor gruppe af mennesker - med ordene fra Pere Ventura selv, er virksomhedens vigtigste aktiv dets folk. Holdet består af dynamiske, professionelle og meget kompetente mennesker. Totalt identificeret med de værdier og idéer som huset agerer efter.

Vingården er placeret i byen Sant Sadurni d'Anoia, 35 km syd for Barcelona, i hjertet af Alt Penedès området, langs floden Anoia. I dette historiske landskab, har vindyrkning gennem århundreder altid haft en lang tradition. Siden den første flaske blev foretaget i Sant Sadurni i 1872, er denne by blevet internationalt anerkendt som hovedstad for Cava og de vigtigste vingårde har slået sig ned her. Der findes i øjeblikket 90 % af den samlede produktion af denne prestigefyldte mousserende vin.

På selve vingården fører en trappe ned til en gigantisk kælder, bestående af underjordiske gange med en hvælvet struktur. Dens mere end tusind meter lange gange på hver af de 3 etager, går ned til en dybde af 23 meter. Her står tiden stille og den fornemme lagring i op til 60 måneder sker ganske langsomt i det beskyttede univers dag for dag. Her ligger altid 4.200.000 flasker. Her nede i 23 meters dybde finder man Pere Venturas helligste smagerum. En nærmest underjordisk kirke danner rammerne for et rum af mystik, hvor smagningen af de ypperligste Cava vine finder sted. Dybt nede i jorden modner her eksempler på de bedste årgange, i flotte hvælvede buer. Det hele danner rammen om ro og den tid det tager for at skabe fantastiske Cava vine.

Marken

En god vin starter på vinstokken, så maksimal opmærksomhed og omsorg er givet til vinstokkene året rundt. En af målsætningerne med den tekniske afdeling er til konstant at søge fuld harmoni mellem typen af druer og jorden i sine egne og kontrolleret vinmarker, som alle er beliggende på særligt udvalgte egenskaber og typen af drue, for at opnå den mest definerede forskellige udtryk. Mellem sine egne og kontrolleret vinmarker, arbejder Pere Ventura på omkring 150 hektar, som alle ligger på specielt udvalgte ejendomme.

Dette tålmodige arbejde i vinmarkerne i Penedès og Conca de Barbera giver en udsøgt frugt, som essentielt handler om perfekt modenhed til fremstilling af Pere Ventura Pere Ventura cava og vine. God vin starter som bær på vinstokken. Derfor den største opmærksomhed fra Pere Ventura på vinstokkene - året rundt. Det tekniske team, har konstant fokus på optimering af de korrekte druer til det specifikke sted på den specifikke

vingård, blot for at opnå den bedste karakter ud af den sort man har valgt. Den hånddyrkede produktion i vinmarken skaber den optimale frugt og det helt præcise valg af høsttidspunkt og derved den modning der gør at netop Pere Ventura kan skabe de vine som man i alt sin enkelhed er så stolte over.

Jord og klima

Penedes regionen karakteriseres af den geografiske og klimatiske forskel, som går fra kalkholdig til stærkt lerholdig jord. Vejret er mediterransk, hvor sommeren ikke er bagende varme og med milde vintre.

Hovedområderne I Penedés

The Baix Penedès - det lave Penedès

Et område med vinmarker i op til 220 meter over havet med et varmt klima.

The Penedès Central - det central Penedés

Et område længere væk fra kysten og samtidig beskyttet af Monserrat bjergene, og ligeledes med den største produktion. Vinmarkerne ligger fra 220 til 320 meter over havet, og har bedre og mere produktiv jord end det lave Penedés. Ligeledes et koldere område.

The Penedès Superior - det høje Penedès

Et område der går helt op til 800 meters højde. Dette område betragtes som et indlandsområde, og samtidig det koldeste. Disse arealer er specielt gode til Parellada druen.

Druer

De traditionelle druer til Cava produktion og hvidvine er følgende: Xarel·lo, Macabeo, Parellada og Chardonnay

Xarel·lo dyrkes mest I Baix Penedès og Central, og giver den gode velkendte syre og god struktur.

Macabeo dyrkes mest i Penedès Central og giver den lækre frugtrig struktur.

Parellada og Chardonnay har tilpasset sig med stor success til Penedès Superior, og giver stor duft og fylde til vinene.

For at producere rosé cava har Trepát sorten nærmest eneret. Den kommer oprindeligt fra områderne Cona og Baberá. Denne sort udvikler sig til en delikat frugtrig vin med afbalanceret syre. Rødvine produceret af Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot varianter.

Tempranillo dyrkes I Penedès Central samt Baix Penedès og giver frugt og aromatiske vine. Cabernet Sauvignon, fra Penedès Central og Superior, er et kapitel for sig grundet sine komplekse aromaer.

Penedès Central, og Merlot hænger sammen og kan bruges til de fleste vine lige fra lækre unge rosé til gode fadlagrede typer.

Vinfremstilling

Baseret på rettidig høst, og det konstante arbejde i vinmarken kommer det rette materiale

ind til vineriet. Pere Ventura er fokuseret på bæredygtig landbrug, med respekt til miljøet og derved undgå pesticider og herbicider. Hver drue sort høstes separat ved håndplukning, og straks transportet til pressen i vineriet. Hos Pere Ventura kommer druerne til ikke mindre en 3 mulige presnings maskiner, strategisk placeret med hensynstagen til afstand af vinmarken og optimeringen, for af at kunne få den fulde aroma fra druerne. Hver sort behandles separat og behandles på sin egen måde, for at optimere processen og dermed få den bedste Cava. Alle Cava vine gennemgår den originale Champagne metode og lagres og eftergæres mellem 15 og 60 måneder på flasken, i de dybe temperaturkontrollerede kældre. Hernede I et uforstyrret miljø, skabes de Cava man ønsker med stor aroma, og behagelig syre. De største vine, om det er cava, hvid eller rødvine, lagres på amerikanske eller franske egefade.