

PERE VENTURA Mirame Brut Cava

19.93\$ | ÉCONOMISEZ 2,93\$
17.00\$



\$	Frais de service	2,93\$
	Code produit	14818276
\$	Prix licencié	17.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
🛒	Type de produit	Vin mousseux
🇪🇸	Pays	Espagne
📍	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
📍	Appellation	Cava
🍇	Cépage(s)	Macabeu 35 %
🍇	Cépage(s)	Xarel-lo 35 %
🍇	Cépage(s)	Parellada 30 %
%	Pourcentage d'alcool	11.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Brut
🍷	Taux de sucre	8

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La société familiale PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES produit et commercialise ses propres vins et cavas (vins mousseux), reconnus dans le monde entier pour leur grande qualité et leur prestige. Tous les jours, l'entreprise travaille d'arrache-pied pour garantir l'excellence à la fois dans la cave et dans ses vins. La devise de la société est de rester fidèle à ses principes, à ses engagements de vente et de s'acquitter de tous ses devoirs et de

NOTES DE DÉGUSTATION

La mousse dynamique, la fraîcheur et les élégants arômes de fruits blancs, font de Mirame un apéritif idéal. Il accompagne à merveille tous les types d'entrées et est le compagnon idéal des fruits de mer, des tartes salées et des salades.

Température de service: 6-7°C

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après avoir été récoltés à la main, les raisins des trois variétés sont éraflés et refroidis séparément à une température de 14°C avant le pressurage pneumatique. La fermentation est effectuée en cuves d'acier inoxydable à une température contrôlée entre 16 et 18°C. Après un délicat mélange des trois variétés, une douce clarification est effectuée suivi par la stabilisation et la filtration finale. La seconde fermentation a lieu en bouteille, suivant la méthode ...

