

PERE VENTURA

49,29\$

* Prix de détail suggéré

Merum Priorati Inici Priorat 2018

\$	Frais de service	7,29\$
	Code produit	14817901
\$	Prix licencié	42.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	Catalogne
📁	Appellation	Priorat
🍇	Cépage(s)	Grenache 60 %
🍇	Cépage(s)	Carignan 15 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 15 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 10 %
%	Pourcentage d'alcool	15.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📄	Taux de sucre	0.5

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

Brillant, clair et de couleur rouge cerise avec des reflets rouge cardinal. Le nez est riche en fruits rouges, évoquant la framboise et la groseille, avec des notes d'anis. Frais et fruité à l'entrée, les fruits rouges reviennent sur le devant de la scène. Le temps se mêle aux échos de la vanille provenant de son bref passage en fût de chêne. Il est bien équilibré et ses tanins mûrs et veloutés ce qui lui confèrent une finale longue et élégante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Tous les raisins récoltés sont égrappés. La fermentation et la macération sont effectuées à température contrôlée en cuves en acier inoxydable. Macération de trois semaines. Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique horizontal. Fermentation malolactique en fûts de chêne français de 225 litres. Élevage de 8 à 12 mois, 100% en fûts de chêne français d'une

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
troisième utilisation, après quoi le vin est assemblé et mis en bouteille...

SELECTIONS
ôENô

•••••
PERE VENTURA
• CAVA •

