

PERE VENTURA

21,45\$

* Prix de détail suggéré

Père Ventura Tresor Rosé Brut



	Code produit	15108591
	Prix licencié	18.63\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Catalogne
	Appellation	Cava
	Cépage(s)	Trepat 100 %
	Pourcentage d'alcool	11.5%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	12

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

Belle teinte rose vif aux reflets orangés. Ses bulles s'élève comme un chapelet pour créer une couronne parfaite. Au nez : net et parfumé, une explosion de fruits rouges, sauvages fraises, cerises et framboises avec quelques légères notes d'élevage. En bouche : sa fraîcheur cède la place au doux goût de fruits rouges. TRESOR ROSÉ BRUT est élégant, vif, long en bouche... irrésistible.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le cépage Trepat est une variété indigène, exclusive au nord de l'Espagne. Les vignobles du TRESOR ROSÉ BRUT sont situés à Conca de Barberà, l'accueil parfait pour le cépage Trepat. Ces vignobles ont en moyenne 20 ans et poussent sur des terroirs à des altitudes comprises entre 350 et 600 mètres. Les parcelles de vigne sont exposés au sud et constitués de sols à prédominance calcaire, pauvres en matière organique. La densité de plantation sur chaque parcelle ne dépasse pas 2 50...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Macération pré-fermentaire selon la méthode de la saignée, dans laquelle le jus de goutte et les peaux macèrent 12 à 18 heures à température de 12 à 14 °C, afin d'extraire la couleur et de faire ressortir arômes potentiels du raisin. Débourage statique et fermentation en cuve inox à 15 - 17°C. Seconde fermentation en bouteille respectant la Méthode Traditionnelle. Élevage de 12 à 15 mois sur lies.

