


PERE VENTURA

33,50\$

* Prix de détail suggéré

Can Bas D'Origen P3 Xarel-Lo Sans Sulfites 2022

 Biologique

	Code produit	15232023
	Prix licencié	28.96\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Catalogne
	Appellation	Penedès
	Cépage(s)	Xarel-lo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.45%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec

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

Robe or pâle et brillante aux reflets dorés. Au nez, un bouquet puissant de fruits blancs mûrs (pomme et poire) avec des notes de vanille et de noix de coco de barrique. Le nez montre des tons de fenouil et d'herbes méditerranéennes. Ce Xarel-lo est large à l'entrée avec une acidité extraordinairement bien équilibrée et un arrière-goût persistant et rafraîchissant.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un début d'année avec de bonnes réserves d'eau provenant de l'hiver, a favorisé un bon bourgeonnement des ceps et un bon développement végétatif. Du moment où la vigne a commencé à germer, jusqu'à la récolte, la pluie était plutôt rare en quantité de litres d'eau, donnant comme résultat un rendement faible mais avec une très bonne concentration et qualité. En raison de l'absence de pluie, la santé des raisins a été excellente et nous pouvons considérer 2022 comme une très ...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Table de sélection à l'entrée du pressurage et de l'égrappage ultérieur des raisins pour éviter la verdeur et les goûts boisés. Macération filmée de 3 heures dans le pressoir. D'Origen P3 est élaboré avec du moût fleuri, c'est-à-dire le moût extrait avant le début du cycle de pressurage. Boue statique retrait après 36

