

## PERE VENTURA Mas Pere Reserva Brut, Cava

21,22\$

\* Prix de détail suggéré

PERE VENTURA  
- CAVA -

|    |                          |                             |
|----|--------------------------|-----------------------------|
| \$ | Frais de service         | 3,12\$                      |
|    | Code produit             | 14817898                    |
| \$ | Prix licencié            | 18.10\$                     |
|    | 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 40 %                |
| 🍇  | Cépage(s)                | Xarel-lo 40 %               |
| 🍇  | Cépage(s)                | Parellada 20 %              |
| %  | 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

Le Macabeo apporte finesse et fraîcheur, le Xarel-lo confère corps et structure tandis que le Parellada ajoute sa touche parfumée. Couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Arômes de noix séchées, de jasmin avec une touche de miel. En bouche il est complexe et bien équilibré.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Après avoir été récoltés à la main, les raisins des trois variétés sont égrappés et refroidis séparément à une température de 14°C avant le pressurage pneumatique. Le moût est ensuite séparé et 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 b...

