

## PERE VENTURA Clos Amador Brut Reserva Cava

16,10\$

\* Prix de détail suggéré



Code produit	12888182
Prix licencié	15.22\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Statut	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
Taux de sucre	14

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La société familiale PÉRE 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

De couleur jaune verdâtre avec des reflets dorés. Au nez, arômes de citron, de lime et de pomme verte. Notes de fruits à noyau et de fruits séchés. Bouche fine et persistante. Il est élégant et bien équilibré, avec des notes de fruits et une acidité rafraîchissante.

### 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 trad...

