

PERE VENTURA

38,98\$

* Prix de détail suggéré

Can Bas D'Origen Cabernet Sauvignon P9 2019

 Biologique

\$	Frais de service	5,73\$
	Code produit	15227718
\$	Prix licencié	33.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
👜	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
👜	Appellation	Penedès
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🍷	Couleur	Rouge
💧	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

Le bouquet est net et intense avec des notes de baies fraîches sur une base épicée et balsamique. En bouche, il est doux avec des tanins doux et agréables et une structure légère avec un bon volume. Le la finale est fraîche et persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

MILLESIME 2019

Une année caractérisée par une faible pluviométrie qui s'est traduite par de faibles performances de la vigne et un excellent état sanitaire des raisins. La récolte a été classée comme excellente : les raisins ont été ramassés à un stade optimal de maturité résultant en une grande qualité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans des caisses pour éviter l'éclatement, où ils sont conservés pendant 24 heures au frais température de 10°C. Les raisins sont sélectionnés sur la table de tri et égrappés pour éviter les herbes ou notes amères. Un pressurage délicat avec de faibles

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

rendements se produit. La fermentation se déroule à température contrôlée température de 22 °C. Bref
vieillissement sur ses moins de trois mois en fûts de chêne ...

•••••
PERE VENTURA
• CAVA •

