

## PERE VENTURA

27,03\$

### Primer Organic Reserva Brut

\* Prix de détail suggéré

 Biologique

\$	Frais de service	3,98\$
	Code produit	15227355
\$	Prix licencié	23.06\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin mousseux
🇪🇸	Pays	Espagne
📄	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
📁	Appellation	Penedès
🏆	Qualité	Reserva
🍇	Cépage(s)	Macabeu 35 %
🍇	Cépage(s)	Xarel-lo 35 %
🍇	Cépage(s)	Parellada 30 %
%	Pourcentage d'alcool	11.5%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Brut

#### 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

Il est d'aspect jaune clair avec des bulles fines et bien incorporées.

Il est généreux au nez, avec des parfums de pommes et d'agrumes, et les notes grillées de son vieillissement.

Il est frais et ample en bouche, bien équilibré, avec des saveurs allant des fleurs d'acacia aux agrumes et aux fruits blancs, comme le citron vert et les pommes rouges, et des notes secondaires du long vieillissement rappelant les fruits secs et les céréales, ainsi que des notes grillées. Il est persistant...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

PRIMER ORGANIC est un mélange de cava traditionnel élaboré avec des raisins de nos propres vignobles certifiés biologiques. C'est notre premier Cava certifié biologique mais il est élaboré selon le même processus de travail de la terre et d'interprétation du terroir pour obtenir un cava avec sa propre identité. Nous veillons sur les vignes tout au long de leur cycle de vie pour nous assurer d'obtenir les meilleurs

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990  
fruits, en utilisant des pratiques de culture durables et respectueuses ...

SELECTIONS  
**õENõ**

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins du PRIMER RESERVA BRUT poussent sur des sols pauvres, profonds et bien drainés, à environ 250 mètres d'altitude, obtenant des rendements maximum de 12 000 kg/hectare.

Pressurage pneumatique doux à 4,8 bar, après refroidissement des raisins à 14 - 15 °C (57° F - 59° F). Fractionnement des jus de goutte à 55%, suivi d'un débourageage statique. Fermentation en cuve inox à température contrôlée entre 16 et 18 °C (60° F - 64° F). Assemblage soigné des trois cépages qui...

PERE VENTURA  
- CAVA -

