


PERE VENTURA TRESOR ROSÉ Uden årgang



Producent	Pere Ventura
Land	 Spanien
Område	Penedes
Årgang	Uden årgang
Druetype(r)	Trepat
Lagring	4 år
Alkohol	11.5%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Selskabelige lejligheder



Grillet fisk



Krydrede pølser og salami

KUN
135,00

SMAGSVARIANTER



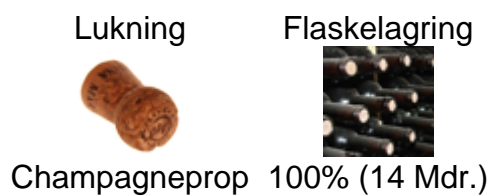
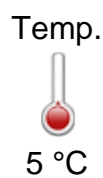
Røde bær



Roser

OPSKRIFTER

EGENSKABER



PERE VENTURA TRESOR ROSÉ Uden årgang

BESKRIVELSE

Tresor Rosé

Til sommerlir og solskin eller blot til sjov. Du bestemmer selv, men Rosé Cava med overstadig lækker frugtsmag. Her med flotte noter af lyse røde bær. Nyd den iskold i et flot slankt glas. Bemærk den er lavet på druen Trepát, der både er sjælden og ret ukendt.

Vinmarkerne har en gennemsnitlig alder på 20 år, og ligger Conca de Barberá-området i en højde på 350-700 meter. Jordene er dybe og har en gennemsnitlig holbarhed på vandet. Jorden er meget kalket og fattig på organisk materiale. Der dyrkes mellem 2200 og 2500 planter pr. ha. og bundet på espalier. Høsten er udelukkende med håndkraft med ca. 10.000 kg. pr. ha.

Hver sort høstes separat. druener afstilles og mosten køles hurtigt ned til 14 grader, før den presses med 0,2 bar. Gæringen finder sted i ståltanke mellem 14 og 16 grader.

Efter næsom "coupage" af vinsorterne, finder en blid klaring sted, som ender med en flaskning, hvor 2 . gæring så starter. Præcis som man gør med Champagne. Dette varer 30 måneder. Denne Cava er uden årgang og nydes bedst ca. 18 mdr. efter køb.

PERE VENTURA TRESOR ROSÉ Uden årgang

PRODUCENTEN

Pere Ventura

Pere Ventura er et prisvindende Cava-hus, som hører til blandt Spaniens allerbedste Cava-producenter.

Oprindelsen af PERE VENTURA er tæt knyttet til den ædleste vin tradition for Penedès regionen. Siden 1898, hvor Pere Ventura Claramunt overvandt de vanskelige år, der fulgte efter ødelæggelser forårsaget af phylloxera lus blandt regionens vinstokke, har en hel saga skabt vejen til succes med komplet engagement og indsats.

Personerne bag Pere Ventura

Blandt Pere Ventura forgængere, finder vi store personligheder der har arbejdet som var det nærmest et "kald" for dem. Først og fremmest hans oldefar, Manuel Montserrat Font, der i slutningen af det 19. århundrede var på forkant med "fødslen" af cava og arbejdede tæt sammen med øvrige de store catalanske huse som stod til at skabe dette helt nye produkt.

I det tidlige 20. århundrede blev hans bedstefar, Pere Ventura Peracaula, anset som en af de bedste ønologer i sin tid. Den viden, han erhvervede i Dijon og senere i de mest prestigefyldte virksomheder i Champagne i Frankrig har bidraget til moderniseringen af produktionsprocesserne for at cava kunne få sin fortjente prestige omdømme, og samtidig trin for trin opbygning af den kvalitet, der herefter kom til at styre virksomheden.

Endelig hans far, Jaume Ventura Montserrat, fortsatte den lange vej, der med den samme entusiasme, uddannede den kommende generation med respekt for miljøet og veludført arbejde.

Det var ham, der videregav de værdier, som ville vække et sand "vinproducerende kald" i hans søn, hvor al den viden er nødvendig for at konsolidere det arbejde hans forgængere skabte og samtidig føre nye værdier til et fremtidigt Pere Venturat.

Denne passion og kvalitetsnormer som han fik lært, gjorde at Pere Ventura Francesc Vendrell stifte devingården i hans navn i 1992. Dens motto er klart og forbliver uforanderlig:

"at producere en cava af stor kvalitet, med unik elegance og personlighed, udmærker sig ved et innovativt forbillede."

Tradition og nytænkning

PERE VENTURA TRESOR ROSÉ Uden årgang

Siden Pere Ventura fik sin drøm gå i opfyldelse i 1992, har selskabet ikke stoppet med at vokse i retning af topkvalitet.

Respekten for de traditionelle værdier i vinproduktionen og lagringen, - er harmoniseret med en udpræget innovativ karakter. Heraf har Pere Ventura forpligtet sig til den mest avancerede teknologi for produktion af cava og vine, og forvandle dem til et eksempel på kvalitet og prestige.

Pere Ventura cava og vin produktion skal være et forbillede deres kald til at være anderledes. Et originalt, uforlignelige billede, som taler for og repræsenterer værdier, der giver kvalitet, elegance, elegance og eksklusivitet.

Tillid og engagement

Direktøren af Pere Ventura, er drivkraften bag projektet, og hans ideer er til stede i alle produkter. Cava og vine produceres med største omhu, med respekt for miljøet. Professionalisme og passion for veludført arbejde er hans stempel og en permanent garanti for kvalitet.

Sondring efter kvalitet

PERE VENTURA cava og vine er fuld af karakter, kompleksitet og har en stærk personlighed, som et resultat af en omhyggelig udvælgelse af de bedste druer, omhyggelig vinproduktion, lang lagring og fuldendt perfektion i den endelige præsentation af produktet på markedet. Vores cava er blevet anerkendt og hædret på de mest prestigefyldte internationale konkurrencer.

En stor gruppe af mennesker

Med ordene fra Pere Ventura selv, er virksomhedens vigtigste aktiv dets folk. Holdet består af dynamiske, meget kompetente mennesker, professionelle totalt identificeret med de værdier og ideer som huset agerer efter.

Vinhuset

Vingården er placeret i byen Sant Sadurni d'Anoia, 35 km syd for Barcelona, i hjertet af Alt Penedès området, langs floden Anoia. I dette historiske landskab, har vindyrkning gennem århundreder altid haft en lang tradition. Siden den første flaske blev foretaget i Sant Sadurni i 1872, er denne by blevet internationalt anerkendt som hovedstad for Cava og de vigtigste vingårde har slået sig ned her. Der findes i øjeblikket 90% af den samlede produktion af denne prestigefyldte mousserende vin. På selve vingården fører stor trappe, der ned til de kældre, bestående af underjordiske gange med en hvælvet struktur. Dens mere end tusind meter lange gange på hver af de 3 etager, går ned til en dybde af 23 meter. Her står tiden stille og den fornemme lagring i op til 60 måneder sker ganske langsomt i det beskyttede univers dag for dag. Her ligger altid 4.200.000 flasker. Her nede i 23 meters dybde finder man Pere Venturas helligste smagerum. En nærmest underjordisk kirke danner rammerne for et rum af mystik, hvor smagningen af de ypperligste Cava vine finder sted. Dybt nede i jorden modner her eksemplere på de bedste årgange, iflotte hvælvede buer. Det helle danner rammen om ro og den tid det tager for at skabe fantastiske Cava vine.

PERE VENTURA TRESOR ROSÉ Uden årgang

Marken

En god vin starter på vinstokken, så i PERE VENTURA maksimal opmærksomhed og omsorg er givet til vinstokkene året rundt. En af målsætningerne med den tekniske afdeling er til konstant at søge fuld

harmonimellem typen af druer og jorden i sine egne og kontrolleret vinmarker, alle beliggende på særligt udvalgte egenskaber og typen af drue, for at opnå den mest definerede forskellige udtryk. Mellem sine egne og kontrolleret vinmarker, direkte Pere Ventura arbejder omkring 150 hektar, som alle ligger på specielt udvalgte ejendomme. Denne patient arbejde hånd i vinmarkerne i Penedès og Conca de Barbera giver en udsøgt frugt, der kan drages fra land på sin perfekte punkt modenhed, som vil blive anvendes til fremstilling af Pere Ventura Pere Ventura cava og vine. God vin starter som bær på vinstokken. Derfor den største opmærksomhed fra Pere Ventura på vinstokkene - året rundt.

Det tekniske team, har konstant fokus på optimering af de korrekte druer til det specifikke sted på den specifikke vingård, blot for at opnå den bedste karakter ud af den sort man har valgt. Den hånddyrkede produktion i vinmarken skaber den optimale frugt og det helt præcise valg af høsttidspunkt og derved den modning der gør at netop Pere Ventura kan skabe de vine som man i alt sin enkelhed er så stolte over.

Jord og klima

Penedes regionen karakteriseres af den geografiske og klimatiske forskel, som går fra kalkholdig til stærke lerjorde. Vejret er mediteriansk, hvor sommeren ikke er bagende varme og milde vintre.

Her er en liste over hovedområderne i Penedes

- The Baix Penedès (det lave Penedès)

Et område med vinmarker fra havhøjde til 220 meter over havet. Varm klima.

- The Penedès Central (det central Penedes)

Et område længere væk fra kysten og samtidig beskyttet af Monserrat bjergene, og ligeledes med den største production. Vinmarkerne ligger fra 220 til 320 meter over havet, og har bedre og mere productive jorde en det lave Penedes. Ligeledes koldere område.

- The Penedès Superior (det høje Penedès)

Et område der går helt op til 800 meters højde. Dette område betragtes som et indlandsområde, og samtidig det koldeste. Disse arealer er specielt gode til Parellada druen.

Sorter

De traditionelle sorter til Cava production og hvidvine er følgende (Xarel-lo, Macabeo and Parellada og Chardonnay Xarel-lo dyrkes mest i Baix Penedès og Central, og giver den gode velkendte syre og god struktur. Macabeo dyrkes mest i Penedès Central og giver den lækre frugt-rige Parellada og Chardonnay har tilsluttet sig med stor succes til Penedès Superior, og giver stor duft og fylde til

PERE VENTURA TRESOR ROSÉ Uden årgang

vinene. For at producere rosé cava har Trepát sorten nærmest eneret. Kommer oprindelig fra områderne Cona og Baberá. Denne sort udvikler sig til en delikat frugt-rig vin med afbalanceret syre.

Rød vine produceret af Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot varieties.

Tempranillo dyrkes i Penedès Central og Baix Penedès og giver frugt og aromatiske vine Cabernet Sauvignon, fra Penedès Central og Superior, er et kapitel for sig grundet sine komplekse aromaer. Penedès Central, og Merlot hænger sammen. Kan bruges til de fleste vine lige fra lækre unge rosé til gode fadlagrede typer

Vinfremstilling

Baseret på rettidig høst, og det konstante arbejde i vinmarken kommer det rette materiale ind til vineriet. Pere Ventura er fokuseret på bæredygtig landbrug, med respekt til miljøet og derved undgå pestisider og herbasider. Hver drue sort høstes separate ved håndplukning, og straks transporteret til pressen i vineriet. Hos Pere Ventura kommer druerne til ikke mindre en 3 mulige presnings maskiner, strategisk placeret med hensynstagen til afstand af vinmarken og optimeringen af at kunne få den fulde aroma fra drue. Hver sort behandles separat og behandles på sin egen måde for igen at optimere processen for at få den bedste Cava. Alle Cava vine gennemgår den originale Champagne metode og lagres og eftergæres mellem 15 og 60 måneder på flasken, i de dybe temperaturkontrollerede kældre. Herved i et uforstyrret miljø, skabes de Cava man ønsker med stor aroma, og behagelig syre. De største vine, om det er cava, hvide eller røde vine, lagres på amerikanske eller franske egefade.