

PERE VENTURA TRESOR 20CL

4.200.301



CROMBÉ

APPELLATIE

Cava DO

CLASSIFICATIE

Gran Reserva

LAND

Spanje

CÉPAGE(S)

Macabeo 40%
Xarel-Lo 40%
Parellada 20%

REGIO

Catalonia

SUB-REGIO

Penedès

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Cava

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biologisch (certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Toen Pere Ventura in 1992 zijn eigen wijndomein oprichtte was hij niet alleen vastbesloten om uitzonderlijke cava te produceren, maar ook zijn familie trots te maken. Zijn overgrootvader, Manuel Montserrat Font, was namelijk één van de wijnmakers die in 1872 bijdroeg tot het produceren van de allereerste flessen cava volgens de champagne methode. Ultiem vakmanschap die Pere voluit wilde voortzetten! Het wijnhuis heeft ondergrondse galerijen die tot maar liefst 25m diep gaan en bij elkaar een lengte van meer dan 1000m hebben. Hier rijpen duizenden flessen cava! Ze maken slim gebruik van verschillende druivensoorten: macabeo voor frisheid en finesse, parellada voor parfum en elegantie en xarel-lo voor body en structuur. Het huis heeft respect voor het omringende landschap, traditie en het milieu. Hun wijnen worden op duurzame wijze geproduceerd. Zo worden er bijvoorbeeld alleen organische meststoffen gebruikt.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk