

Förpackning: Glasflaska
Antal/förpackning: 6 eller styckevis
Volym: 750 ml
Årgång: 2016
Alkohol: 11,5 %
Serveringstemp: 8-10 °C

Pere Ventura Tresor Cuvée Barrique

Spanien, Penedès, Sant Sadurní d'Anoia
Årgång: 2016
Appellation: D.O Cava
Typ: Mousserande vin
Druvor: 60 % Xarel-lo, 40% Chardonnay
Systembolagets artnr: 76135

Om produkten: Druvorna som används vinifieras separat där en del av Chardonnay musten får ligga på ekfat i 5 månader där man flitigt rör om i faten - sk batonnage innan vinet blandas för att sedan genomgå den andra jäsningen på flaska. Detta ger ett fylligt vin med smak av rostat bröd och lite rökta toner.

Producent: Pere Ventura i Familia, pereventuragroup.com/our-collections

Om producenten: 1992 började Pere Ventura Vendrell förverkliga sin dröm att producera viner precis som hans familj hade gjort tidigare sedan 1898.

Vingården ligger i Cavas huvudstad Sant Sadurní d'Anoia, Penedès, 35 km söder om Barcelona. Pere Ventura är en modern och kvalitetsmedveten Cava producent som har mottot " Ett bra vins födelse börjar i Vingården".

Färg: Bärnstensfärgad med guld strimmor
Doft: En fyllig rik doft med inslag av fat, rostat bröd, kryddor och mogen frukt
Smak: En krämig välstrukturerad Cava med rökta toner. En lång komplex eftersmak i harmoni.

Restsocker: 4,5 g/l **Syra**: 5,9 g/l **Alkohol**: 11,5 %

Passar bra till:
Passar utmärkt till mat då den är komplex och fyllig. Den krämiga Cavan komponeras som ljuv musik med Fois Gras, fisk och kött med komplexa tillbehör.

Produktionsmetod: Traditionella metoden
Lagring: Pere Ventura Cuvée Barrique ligger minst 36 månader på sin jästfällning