



## Pere Ventura Tresor Cuvée Barrique

DES DE 1992  
PERE VENTURA  
+ CAVA +

**Spanien, Penedès, Sant Sadurní d'Anoia**

**Årgång:** 2018

**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](http://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 %

**Förpackning:** Glasflaska

**Antal/förpackning:** 6 eller styckevis

**Volym:** 750 ml

**Årgång:** 2018

**Alkohol:** 11,5 %

**Serveringstemp:** 8-10 °C

**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