



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Pere Ventura Tresor Rosé Brut (précommande)

ESPAGNE • CONCA DE BARBERÀ, CAVA DO

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

100% Trepat

ALCOOL

11.5%

TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux Rosé

FORMAT

750 ml

TAUX DE SUCRE

12 g/L

PRODUCTEUR

Pere Ventura



HISTOIRE

Le raisin Trepat est un cépage indigène, exclusif au nord de l'Espagne. Le vignoble est situé dans la Conca de Barberà, l'endroit idéal pour le cépage Trepat. Ces vignes ont en moyenne 20 ans et poussent dans des zones situées entre 350 et 600 mètres d'altitude. Les parcelles sont orientées plein sud et sont composées de sols majoritairement calcaires et pauvres en matière organique. Les vignes sont cultivées en respectant un code de bonne pratique basé sur des principes de durabilité et de respect de l'environnement. La récolte se fait à la main avec des rendements inférieurs à 10.000 kg/ha.hectare.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire selon la méthode de saignée, dans laquelle le jus de goutte et les peaux macèrent pendant 12 à 18 heures à une température de 12 à 14 °C, afin d'extraire la couleur et de faire ressortir le potentiel aromatique du raisin. Débourage statique et fermentation en cuves d'acier inoxydable à 15 - 17°C. Deuxième fermentation en bouteille dans le respect de la méthode traditionnelle. Vieillessement de 12 à 15 mois sur lies, au fond de nos caves souterraines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rose vif aux reflets orangés. Son flot continu et vif de perles s'élève comme un chapelet pour créer une couronne parfaite. Au nez, il est franc et parfumé. Une explosion de fruits rouges, de fraises sauvages, de cerises et de framboises avec quelques notes légères de vieillissement. En bouche, sa fraîcheur laisse place à la douceur des petits fruits rouges. Il est élégant, vif, long en bouche et irrésistible.

PRESSE ET MÉDAILLES

Guia Penin 2021 | 88 points