

Naam van de wijn: Pere Ventura – TRESOR Reserva Brut

Producent: Pere Ventura

Herkomstbenaming: DO Cava

Druivenras(sen): Xarel.lo 40%, Parellada 20%, Macabeo 40%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

“Als je je lot in eigen hand neemt, geef je betekenis aan de nalatenschap van je voorouders”. Aldus Pere Ventura. Zijn familie drukte het stempel op de historie van de Spaanse Cava. Het was zijn overgrootvader die aan de wieg stond van de eerst Spaanse Cava gemaakt volgens de Champagne methode. Zijn opa en vader gaven op hun beurt, met hun kennis van de wijngaarden en het land vorm aan de verdere ontwikkeling en perfectionering van het proces. Op basis van innovatie en kwaliteit bouwt Pere Ventura met zijn knowhow verder op de door de grondleggers gebouwde fundering. Binnen zijn bedrijf is er alleen plaats voor het allerbeste wat cava te bieden heeft. Op de 250 meter hoogte gelegen wijngaarden in Penedès, ten zuidwesten van Barcelona, met zijn ideale klimaat tussen de Middellandse Zee en de bergen, wordt met respect voor moeder natuur gewerkt en daarom worden er ook geen pesticiden gebruikt. Werkzaamheden worden nauwkeurig gepland zodat alleen het beste fruit geoogst wordt wat aan de basis staat van zijn Cava's. Zoals hij zegt; Het land liegt nooit! De in het glas bruisende kwaliteitswijn vindt zijn oorsprong in de druiven van het bewerkte land.



Vinificatie (wijnbereiding): De verschillende druivenrassen worden met de hand geplukt en apart zachtjes geperst. Alleen de hoogste sapkwaliteit per druivensoort wordt gebruikt voor het verdere proces! Na de temperatuur gecontroleerde vergistingen, die ook apart verlopen op roestvaststaal, op 16 tot 18 graden, wordt er van de verschillende druivensoorten een blend samengesteld. Deze wordt vervolgens op fles gebracht en krijgt zijn tweede gisting in de diepe kelders van het domein. Voor beide gistingen wordt gebruik gemaakt van een eigen inheemse gistcultuur. Na een rijping van 24 tot 30 maanden volgt het dégorgement en wordt de uitgezakte gist uit de fles gehaald zodat er een prachtige heldere en complexe Cava geschonken kan worden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Macabeo voor frisheid en finesse, Parellada voor parfum en elegantie en Xarel.lo voor body en structuur. Mooie strogele kleur opgelicht door zacht vloeiende sprankelende bubbels die het goudgele karakter verhelderen. De neus en smaak worden getrakteerd op acaciabloemen, frisse rijpe appel en citrusfruitgeuren met lichte nootachtige karakters, vers gebakken vruchtentaartjes en toastachtige aroma's. Een glas vol verfijnde complexiteit. Serveren: 7-8°C in de zomer (de temperatuur rijst in het glas met 2-3°C bij het schenken en 1°C elke 3-4 minuten!), ietsje minder koud (9-10°C) de rest van het jaar. Bewaren: jong van genieten!

Culinair advies: Cava is het superbe aperitief uit de 'Mediterrane cultuur'. Een verrukkelijke, frisse, sappige en verkwikkende wijn. Ideaal voor het aperitief, al dan niet met wat tapas maar ook aan tafel met salades en pasta gerechten of grote garnalen, oesters of inktvisringen...

Smaaktype: Fris, verfijnd, complex en elegant.