

Pere Ventura Gran Vintage Cava de Paraje 75cl giftbox



-  Päritolumaa: **Hispaania**
-  Piirkond: **Cava**
-  Tootja: **Pere Ventura S.L.**
-  Maht: **75cl**
-  EAN: **8426998752301**
-  Alkoholisaldus: **12.0%**
-  Tootegrupp: **Kingitused, Väärtveinid, Vahuvein**
-  Alkoholi liik: **Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuvein**
-  Värv: **Valge**
-  Maitse: **Kuiv**
-  Stiil: **Kergelt täidlane**
-  Viinamari: **Macabeo, Xarel-lo**
-  Serveerimine: **8 - 9 °C**
-  Kastis: **3 tk**

Iseloomustus

Cava de Paraje Calificado on kõrgeim premium cava klassifikatsioon, mis võeti kasutusele 2018.a. Absoluutne tipp, kuhu küündivad suht vähesed cava tootjad. Põhi eelduseks on siin mikroklimaatiliselt erilised ja eristuvad viinapuu aiad ja detailideni reguleeritud valmistamise protsess. Antud cava pärineb Señor Pere Ventura´le kuuluvast ajaloolisest Can Bas aiast, osaliselt enam kui 100-aasta vanustest, orgaaniliselt hooldatud viinapuude marjadest. Örnpressitud mahla ja metsiku pärimi toel aeglane, ligi 5 aastat kestev pudelikääritus annab rikkaliku, mitmekihilise, samas peenekoelise ja täiuslikus tasakaalus joogi. See on cava´de absoluutne haute couture, nii sisult kui vormilt.

Tarbimissoovitus

Serveerida 8C juures, prestige cuvee tüüpi šampanja pokaalist. See tagab pika ja tiheda mullikee jooksu teie pokaalis, mis avab kõik selle meelitavalt võluva ning mitmekihilise joogi tahud meeltele ja keelele. Cava sobib nautimiseks koos rafineerituma köögikunstiga – mahlakate lihahautiste ja rasvasemate kalaroojadega, samuti kammkarpide, pardi rillette´ga või foie gras´ga.

Lisainfo

Kataloonia cava-pealinnas Sant Sadurni d'Anoia (Penedes), señor Pere Ventura poolt 1990-datel asutatud cava-maja on tänaseks komeedina tõusnud cava maailma tippu. Cava on Pere Ventura geenides – tema vana-vanaisa oli üks traditsioonilisel šampanjameetodil cava valmistamise pioneere. Penedes on cava jaoks parim kasvuala aromaatsetele Macabeo, Xarel-lo ja Parellada viinamarjadele. Vahemerelt hoovav jahedam õhumass kultiveerib viinamarjades vajalikku värskust ja happesust, samas tagab pikk päikeseline periood viinamarjade lõpuni küpsemise. Kõike seda toetab jätkusuutlik mahepõllundus, mis on señor Pere Ventura südameasi. Nii see „täht“ ongi sündinud.

Tootja koduleht: <http://www.pereventura.com>