

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Cava Pere Ventura Trésor
<b>Jaar</b>	
<b>Druif</b>	Xarel-lo, Macabeu, Parellada
<b>Land/streek</b>	Penedès, Spanje
<b>Terroir</b>	Kalkhoudende klei
<b>Aroma's</b>	Licht gele kleur. Frisse aroma's citrus en wat granny appel. Levendig en aromatisch. Stevig mondgevoel, volle afdronk. De zuurtegraad is mooi uitgebalanceerd.
<b>Vinificatie/élevage</b>	Flesrijping van 24 maand sur lies
<b>Info Domein</b>	Zijn familie drukte een stempel op de historie van de Spaanse cava. Het was zijn overgrootvader die aan de wieg stond van de eerste Spaanse cava gemaakt volgens de champagnemethode. Zijn opa en vader gaven met hun kennis van de wijngaarden en het land op hun beurt vorm aan de verdere ontwikkeling en perfectionering van het proces. Op basis van innovatie en kwaliteit bouwt Pere Ventura met zijn knowhow verder op deze fundering. Binnen zijn bedrijf is er alleen plaats voor het allerbeste wat cava te bieden heeft. Op de op 250 meter hoogte gelegen wijngaarden in Penedès, ten zuidwesten van Barcelona, tussen de Middellandse Zee en de bergen en met een ideaal klimaat, wordt met respect voor moeder natuur gewerkt. Er worden geen pesticiden gebruikt. Werkzaamheden worden nauwkeurig gepland, zodat alleen het beste fruit geoogst wordt voor de cava's. Zoals Pere Ventura zegt: 'Het land liegt nooit
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Aperitief, oesters, schelp-en schaaldieren, sushi

