

## **Pere Ventura Gran Vintage 2014, nuevo Cava de Paraje Calificado**

- **Pere Ventura obtiene el reconocimiento de Can Bas como Paraje Calificado dentro de la DO Cava**
- **El BOE del Estado publica con fecha 14 de junio la nueva certificación, aprobada previamente por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.**

Sant Sadurní d'Anoia, 15 de juny de 2018. **Pere Ventura Gran Vintage 2014** ha obtenido la categoría de **Cava de Paraje Calificado**, el máximo distintivo de calidad para cavas de alta gama que reconoce el origen –una área menor de la DO Cava- por sus características edafológicas y climáticas singulares. A estas, el **Paraje Calificado de Can Bas**, en Subirats, suma la variable histórica, fruto de más de 2.700 años de viticultura en la finca. Para **Pere Ventura**, propietario y fundador de la bodega y del Grupo vinícola que abandera su nombre, *“la obtención de la categoría de Cava de Paraje Calificado pone en valor nuestro compromiso con la excelencia, el consumidor y el territorio, del que somos herederos y tenemos la responsabilidad de preservar y valorar a través de nuestros vinos y cavas”*.

Al tratarse de un emplazamiento histórico, el nombre de Can Bas coincide con el topónimo de la localización, así como con el de la casa señorial, Can Bas desde el siglo XVII. También denomina la finca, dentro de la cual se encuentran los altos de Can Bas, donde queda localizado el Paraje.

El Gran Vintage es un cava de añada, la interpretación sincera del ciclo de vida de la uva en su entorno primigenio, el terruño, potenciando sus características favorables. La singular identidad de este cava viene marcada por su origen, el conjunto de variables -climatología, geomorfología, edafología y biota- que determinan la expresión de las uvas.

Pere Ventura Gran Vintage forma parte de la **Colección Vintage**, grandes reservas de añadas excepcionales. Es un cupaje de Macabeo y Xarel·lo de cinco parcelas de viñas viejas que integran el Paraje Calificado Can Bas: el **Migjorn** y



# PERE VENTURA

FAMILY WINE ESTATES



el **Mirador**, de Xarel·lo; y la **Anciana, la Secreta y la Oreneta**, todas tres de Macabeo. Estas viñas se conrean bajo los principios de la agricultura ecológica y todo el proceso de elaboración sigue parámetros sostenibles. Se seleccionan las mejores uvas manualmente y se vinifica por separado; se utilizan levaduras autóctonas y la crianza en botella es superior a los cuarenta y dos meses, definiendo así un cava único de marcada personalidad; tanto por su procedencia como por la riqueza gustativa y olfactiva en la cata, con un perfecto equilibrio grado-acidez y carbónico.

Actualmente está en el mercado la añada 2012, con una crianza de más de sesenta meses. El Gran Vintage 2014 estará disponible a finales de año cuando llegará al momento óptimo para su degüelle.

## Un paraje con un fuerte vínculo histórico

En Can Bas la historia está presente por todas partes y ha forjado la identidad inconfundible de este dominio vinícola. Los vestigios arqueológicos, pruebas documentales, el arte y el paisaje en sí mismo así lo constatan y nos han permitido conocer la historia de este dominio, fuertemente vinculada a la de la viña y el vino, pero también a la de Cataluña. En Can Bas los trabajos del prestigioso arqueólogo local **Pere Giró** permitieron localizar restos prehistóricos, un yacimiento de época íbera y una villa romana flanqueando el trazado de la Vía Augusta, una de las calzadas más importantes del Imperio. También se conservan testimonios excepcionales de la Edad Media, como la iglesia románica de Sant Joan Salerm, lo mismo que documentos que refieren a la evolución del dominio vinícola desde el siglo XV hasta nuestros días.

Pere Ventura adquirió Can Bas en el 2011 con el compromiso de preservar el legado de la finca, recuperando y poniendo en valor la memoria histórica de ésta a través de cavas y vinos identitarios. La incorporación de la finca responde a la línea estratégica del Grupo para hacer vinos de finca y vinos base de cavas que representen un territorio con un sentido arraigo histórico; pues para Pere Ventura *“herencia no es solamente aquello que recibes sino también, y sobre todo, aquello que compartes y eres capaz de legar”*, en tanto a responsabilidad social e histórica. Pere Ventura entiende que la viña y el vino deben responder a las demandas del presente. En esta dirección, apuesta por hacer de la excelencia el estandarte de sus cavas y vinos de finca y de terruño, y conviene que el reconocimiento y el respeto por el trabajo payés tiene que ser norma para garantizar la calidad del paisaje, la viticultura y los vinos.

Departament de Comunicació

[comunicacio@pereventura.com](mailto:comunicacio@pereventura.com) · 0034 938 912 758

Pere Ventura Family Wine Estates

## **Condiciones edáficas y micro climáticas singulares**

El Paraje Can Bas se caracteriza por presentar un clima típicamente mediterráneo templado, propio de la zona litoral y prelitoral sud de Catalunya.

En términos generales, los suelos del Paraje, como en toda la finca, van de moderadamente profundos (40 – 80 cm) a muy profundos (>120cm) de texturas medias, francas, con un contenido bajo de materia orgánica y niveles de carbonatados moderadamente elevados. Tienen un pH medianamente básico.

El sistema de conducción es en vaso, excepto en la viña del Mirador, donde también se emplea el sistema de Doble Cordón Royat.

Las parcelas del Paraje, así como todos viñedos bajo la propiedad del Grupo PERE VENTURA, se gestionan siguiendo los parámetros de la agricultura ecológica y se encuentran bajo el amparo del “Consell Català de la Producció Agrícola Ecològica” (CCPAE). Actualmente se encuentran en fase de conversión, siendo la añada 2017 la primera que se comercializa con el sello identificativo en la etiqueta.

## **Vendimia y elaboración**

La vendimia en las fincas del grupo PERE VENTURA es manual. Las uvas llegan a la bodega sin dilación, en un trayecto corto dentro de la propia finca. Desde el 2016, las uvas pasan 24 horas en la cámara de frío antes de su procesado en bodega.

Las uvas se seleccionan manualmente en una mesa vibratoria y los granos se prensan enteros, sin derrapar, en prensa neumática. Llega a una presión máxima de 0,5 atmósferas.

La fracción de mosto obtenido de la primera prensada para la elaboración de los cavas Gran Reserva es de entre un 55 y un 60 por ciento. Cada variedad se vinifica por separado.

La fermentación tiene lugar en depósitos siempre llenos de 5.000 o 10.000 litros de capacidad con temperatura controlada a 15°C.

La fermentación alcohólica es conducida por levaduras autóctonas de forma espontánea, lo que combinado con las bajas temperaturas implica



# PERE VENTURA

FAMILY WINE ESTATES

fermentaciones más largas de lo habitual. Fruto del uso de levaduras indígenas, los vinos base presentan un mayor grado de complejidad.

## **Crianza y degüelle**

Pere Ventura Gran Vintage Gran Reserva Brut tiene una crianza mínima de 42 meses. Para esta añada 2014 la fecha del tiraje es el 30 de abril de 2015.

Es un cava Brut, teniendo un valor analítico de azúcar residual de 4,5 g/l.

## **NOTA DE CATA**

### **Cata del vino base añada 2014**

Fruto de la fermentación espontánea por levaduras indígenas los vinos resultantes tienen una gran personalidad. Si bien en una primera etapa (Octubre a Noviembre) presentan una elevada tendencia a la reducción, a partir de entonces se abren y empiezan a desarrollar su potencial. El perfil maduro está presente en todas las fases.

En el cupaje se persigue rusticidad; la intensidad y la aromática. La Xarel·lo de Can Bas es guerrera y por su complejidad de aromas ácidos y su gran estructura, se erige como predominante en el cupaje. En nariz acostumbra a exhibir notas anisadas y herbáceas como el hinojo y la hierba seca. En boca es intenso y goloso, con notas de melocotón de viña, y tiene una acidez mállica que alegra el cupaje y le proporciona robustez. Por su parte, la Macabeo de Can Bas tiene una nariz muy varietal, con notas cítricas maduras y toques de manzana amarilla. En boca, el Macabeo se describe como un vino maduro y denso, con una buena acidez que aporta vivacidad al cupaje. En la añada 2014 el Macabeo se presentó especialmente fresco.

### **Cata del producto acabado**

La añada 2014 se encuentra actualmente, y hasta finales del 2018, en crianza en botella. Así pues podemos inferir el resultado final del producto a partir de la nota de cata del vino base y la experiencia con las añadas anteriores resultantes del mismo paraje.

A la vista se presenta de color dorado brillante con destellos de ámbar. La burbuja finísima y persistente, asciende con delicada efervescencia hasta formar una corona perfecta.

Departament de Comunicació

[comunicacio@pereventura.com](mailto:comunicacio@pereventura.com) · 0034 938 912 758

Pere Ventura Family Wine Estates



# PERE VENTURA

FAMILY WINE ESTATES



En nariz resalta por su elegancia aromática, limpia, frutal, cítrica, con recuerdos a almendra fresca y a nuez; aromas sutiles, pero perfectamente identificables.

Muy elegante en boca, de buqué rico y generoso, refinado. Se muestra cremoso, amplio, y desprende sensaciones a fruta fresca y brioche recién salido del horno. Se trata de un cava de sabor vivo en el que la sensación sedosa se combina con un perfecto equilibrio entre el grado de acidez y el carbónico.

El Grupo PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES y, concretamente la marca PERE VENTURA, tiene una sólida trayectoria en el mercado internacional, estando presente en más de cincuenta países. PERE VENTURA es, en el extranjero, la marca líder en el segmento medio-premium. La avalan las máximas calificaciones en las normas IFS, BRC e ISO 22.000, así como los numerosos premios y reconocimientos obtenidos a lo largo de sus 25 años.

Los cavas PERE VENTURA se encuentran en el segmento medio-premium. El Cava de Paraje Calificado Gran Vintage forma parte de la **Colección VINTAGE**, grandes reservas de añada, nacida bajo la firme voluntad y los instrumentos necesarios para posicionarse en el segmento Premium i Super Premium. Con una presentación impecable y una potente imagen de marca, el diseño de las botellas es único y personalizado, y se presentan con estuche.

Departament de Comunicació

[comunicacio@pereventura.com](mailto:comunicacio@pereventura.com) · 0034 938 912 758

Pere Ventura Family Wine Estates