

## **Pere Ventura Gran Vintage 2014, nou Cava de Paratge Qualificat**

- **Pere Ventura obté el reconeixement de Can Bas com a Paratge Qualificat dins la DO Cava**
- **El BOE de l'Estat publica amb data 14 de juny la nova certificació, aprovada prèviament pel Ministeri d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient.**

Sant Sadurní d'Anoia, 15 de juny de 2018. **Pere Ventura Gran Vintage 2014** ha obtingut la categoria de **Cava de Paratge Qualificat**, el màxim distintiu de qualitat per caves d'alta gamma que en reconeix l'origen –una àrea menor de la DO Cava- per les seves singulars característiques edafològiques i climàtiques. A aquestes, el **Paratge Qualificat de Can Bas**, a Subirats, suma la variable històrica, fruit de més de 2700 anys de viticultura a la finca. Per **Pere Ventura**, propietari i fundador del celler i del Grup vinícola conegut amb el seu nom, *“l'obtenció de la categoria de cava de paratge qualificat posa en valor el nostre compromís envers l'excel·lència, el consumidor i el territori, del qual som hereus i tenim la responsabilitat de preservar i valorar a través dels nostres vins i caves”*.

En tractar-se d'un emplaçament històric, el nom de Can Bas coincideix amb el topònim de la localització, així com amb el nom de la casa senyorial de Can Bas des del segle XVII. També denomina la finca, dins de la qual es troben els alts de Can Bas, on es troba el Paratge.

El Gran Vintage és un cava d'anyada, la interpretació sincera del cicle de vida del raïm en el seu entorn primigeni, el terror, potenciant-ne les característiques favorables. La singular identitat d'aquest cava ve marcada pel seu origen, el conjunt de variables -climatologia, geomorfologia, edafologia i biota- que determinen l'expressió dels raïms.

Pere Ventura Gran Vintage forma part de la **Col·lecció Vintage**, grans reserves d'anyades excepcionals. És un cupatge de Macabeu i Xarel·lo de cinc parcel·les de vinyes velles que integren el Paratge Qualificat Can Bas: el **Migjorn** i el



# PERE VENTURA

FAMILY WINE ESTATES

**Mirador**, de Xarel·lo; i **l'Anciana**, la **Secreta** i **l'Oreneta**, totes tres de Macabeu. Aquestes vinyes es conreen sota els principis de l'agricultura ecològica i tot el procés d'elaboració segueix paràmetres sostenibles. Se selecciona el millor raïm de manera manual i es vinifica per separat, s'utilitzen llevats autòctons i la criança en ampolla és superior als quaranta-dos mesos, definint així un cava únic de marcada personalitat; tant per la seva procedència com per la riquesa gustativa i olfactiva al tast, amb un perfecte equilibri grau-acidesa i carbònic.

Actualment és al mercat l'anyada 2012, amb una criança de més de seixanta mesos. **El Gran Vintage 2014 estarà disponible a finals d'any** quan arribarà al seu moment òptim per ser degorjat.

## Un paratge amb un fort vincle històric

A Can Bas la història és present arreu i ha forjat la identitat d'aquest domini vinícola. Els vestigis arqueològics, proves documentals, l'art i el paisatge en si mateix, així ho constaten i ens han permès conèixer la història d'aquest domini, fortament vinculada a la de la vinya i el vi, però també a la de Catalunya. La feina empesa a Can Bas pel prestigiós arqueòleg local Pere Giró va permetre localitzar restes prehistòriques, un jaciment d'època ibèrica i una vil·la romana que flanquejaven el traçat de la Via Augusta, un del trams més importants de l'Imperi. També s'hi conserven testimonis excepcionals de l'Edat Mitjana com l'església romànica de Sant Joan Salerm, i documents que refereixen a l'evolució del domini vinícola des del segle XV fins als nostres dies.

Pere Ventura va adquirir Can Bas el 2011 amb el compromís de preservar el llegat de la finca, recuperant i posant en valor la memòria històrica d'aquesta a través de caves i vins identitaris. La incorporació de la finca respon a la línia estratègica del Grup per fer vins de finca i vins base de caves que representen un territori amb un fort lligam històric; ja que per Pere Ventura *"herència no és només allò que reps sinó també, i sobretot, allò que comparteixes i ets capaç de continuar"*, en tant a responsabilitat social i històrica. Pere Ventura entén que la vinya i el vi han de respondre a les demandes del present. En aquesta direcció, aposta per fer de l'excel·lència l'estandard dels seus caves i vins de finca i de terror, i convé que el reconeixement i el respecte pel treball de pagès ha de ser norma per garantir la qualitat del paisatge, la viticultura i els vins.

Departament de Comunicació

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

Pere Ventura Family Wine Estates

## **Condicions edàfiques i microclimàtiques singulars**

El Paratge Can Bas es caracteritza per presentar un clima típicament mediterrani temperat, propi de la zona litoral i prelitoral sud de Catalunya.

En línies generals, els sòls del Paratge, com a la resta de la finca, són moderadament profunds (40 – 80 cm) a molt profunds (>120cm) de textures mitjanes, franques, amb un contingut baix de matèria orgànica i nivells de carbonatats moderadament elevats. Tenen un pH mitjanament bàsic.

El sistema de conducció és en vas, excepte a la vinya del Mirador, on també hi ha el sistema de Doble Cordón Royat.

Totes les vinyes de la propietat del Grup PERE VENTURA, incloses les parcel·les del Paratge, es gestionen seguint els paràmetres de l'agricultura ecològica i es troben sota l'empара del Consell Català de la Producció Agrícola Ecològica (CCPAE). Actualment es troben en fase de conversió, sent l'anyada 2017 la primera que es comercialitza amb el segell identificatiu a l'etiqueta.

## **Verema i elaboració**

La verema a les finques del grup PERE VENTURA és manual. El raïm arriba al celler sense dilació, en un trajecte curt dins de la pròpia finca. Des del 2016, el raïm passa 24 hores a la cambra de fred abans del seu processat al celler.

El raïm se selecciona de manera manual a una taula de tria vibratòria i es premsa sencer, sense derrapar, en premsa pneumàtica. Arriba a una pressió màxima de 0,5 atmosferes.

La fracció de most obtingut de la primera premsada per a l'elaboració dels caves Gran Reserva és d'entre un 55 i un 60 per cent. Cada varietat es vinifica per separat.

El most passa per un desfangat estàtic d'entre 24-48 hores, a temperatura baixa i en dipòsits, inert per minimitzar l'oxidació.

La fermentació es produeix en dipòsits sempre plens de 5.000 o 10.000 litres de capacitat a una temperatura controlada a 15°C.



# PERE VENTURA

FAMILY WINE ESTATES

La fermentació alcohòlica és espontània per llevats autòctons, que combinat amb les baixes temperatures implica fermentacions més llargues de l'habitual. Fruit de l'ús de llevats indígenes, els vins base presenten un major grau de complexitat.

## **Criança i degorjat**

Pere Ventura Gran Vintage Gran Reserva Brut té una criança mínima de 42 mesos. Per aquesta anyada 2014 la data del tiratge és el 30 d'abril de 2015.

És un cava Brut, tenint un valor analític de sucre residual de 4,5 g/l.

## **NOTA DE TAST**

### **Tast del vi base anyada 2014**

Fruit de la fermentació espontània per llevats indígenes, el vi base té una gran personalitat. Si bé en una primera etapa (octubre a novembre) presenta una elevada tendència a la reducció, a partir de llavors s'obre i comença a desenvolupar el seu potencial. El perfil madur és present en totes les fases.

En el cupatge es persegueix la rusticitat, la intensitat i l'aromàtica. El Xarel·lo de Can Bas és guerrera i per la seva complexitat d'aromes àcids i gran estructura, sobre surt i predomina en el cupatge. En nas acostuma a dependre notes anisades i herbàcies, com el record a fonoll i herba seca. En boca és intens i llaminer, amb notes de préssec de vinya, i té una acidesa màlica que vivifica el cupatge i li proporciona robustesa. El Macabeu de Can Bas té un nas molt varietal, amb notes cítriques madures i tocs de poma groga. En boca, el Macabeu es descriu com un vi madur i dens, de marcada acidesa, que aporta vivacitat al cupatge. A l'anyada 2014 el Macabeu es va presentar especialment fresc.

### **Tast del producte acabat**

L'anyada 2014 es troba actualment i fins a finals de 2018 en criança en ampolla. Així podem inferir el resultat final del producte a partir de la nota de tast del vi base i l'experiència amb les anyades anteriors, sempre del mateix paratge.

A la vista es presenta de color daurat brillant amb reflexos ambres. La bombolla, finíssima i persistent, ascendeix amb delicada efervescència fins a 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 nas destaca per l'elegància aromàtica, neta, afruitada, cítrica, amb records a ametlla fresca i nous; aromes subtils però perfectament identificables.

Soprèn la seva elegància en boca, de boquet ric i generós, refinat. Es mostra cremós, ample, desprèn sensacions a fruita fresca i brioixeria acabada de sortir del forn. Un cava de gust intens en el qual la sensació vellutada combina amb el perfecte equilibri grau-acidesa i carbònic.

El Grup PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES i, concretament la marca PERE VENTURA, té una sòlida trajectòria en el mercat internacional, sent present en més de cinquanta països. PERE VENTURA és, a l'estranger, la marca líder en el segment mitjà-prèmium. L'avalen les màximes qualificacions en les normes IFS, BRC i ISO 22.000, així com els nombrosos premis i reconeixements obtinguts al llarg dels seus 25 anys.

Els caves PERE VENTURA es troben al segment mitjà-prèmium. El Cava de Paratge Qualificat Gran Vintage forma part de la Col·lecció VINTAGE, grans reserves d'anyada, nascuda amb la ferma voluntat i els instruments necessaris per posicionar-ne en el segment Prèmium i Super Prèmium. Amb una presentació impecable i una potent imatge de marca, el disseny de les ampolles és únic i personalitzat, i es serveixen amb estoig.

Departament de Comunicació

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

Pere Ventura Family Wine Estates