



Josep Ventosa Cava Brut

BODEGA JOSEP VENTOSA, CATALONIA, ESPANJA



Rypäelajikkeet	Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel-lo
Alkoholi	11,50 %
Luonnehdinta	Oljenkeltainen väri jossa aavistus kullankeltaista. Pienet mutta vilkkaat kuplat. Hienostunut aromi jossa aavistus kukkaisuutta ja kypsiä trooppisia hedelmiä. Suutuntuma on runsas, raikas ja moniulotteinen. Jälkimaku pitkä ja viipyilevä.
Ruokasuositus	Vaalealihaiset kalat, äyriäiset, simpukat
Viinialue	Penedes
Laatikkokokoko	6 pulloa / laatikko
Muuta	Ensimmäinen käyminen terästankeissa lämpötilakontrolloidusti noin kolmessa viikossa jonka jälkeen toinen käyminen pullossa 14 kuukauden ajan. Kokonaistuotanto 5000 pulloa

Bodega Josep Ventosa

CATALONIA, ESPANJA

Ventosa-Mañé:n perhe on elänyt läpi koko Cavan kehityskaaren ja tehnyt viinejä jo vuodesta 1941 lähtien. Laatu on ollut talolla prioriteettina alkupäivistä lähtien. Josep Ventosa:n viineihin käytetyt rypäleet on kerätty 25-55 vuotiaista köynnöksistä. Tarhat sijatsevat Penedèsin alueen ylätasangoilla, itä – ja eteläsuuntaan istutetuilla tarhoilla, jossa rypäleet saavat auringot parhaat tunnit käyttöönsä. Tilan kaikki prosessit tehdään luomustandardeja noudattaen mutta kaikilla viineillä ei ole vielä sertifikaattia.

Nykyisin tilaa johtavat Jan Vidalin poika ja pojanpoika, Josep Ventosa ja Xavier Mañé

Josep Ventosa Cavat ovat Venancin oma projekti jota hän hoitaa muiden päivätöiden ohessa.