



Rosat Trepat

Tipus: Vi jove rosat

Graduació alcohòlica : 11'0% vol.

Raïm: 100% Trepat



Elaboració: Aquest gran vi rosat s'elabora a partir de raïm trepat collit en el punt òptim de maduració. Se sotmet a una maceració amb les seves pells durant el temps necessari per obtenir el seu color. Posteriorment es premsa i se n'obté el most flor que, una vegada desfangat, fermenta a temperatura controlada (13-15°C) per mantenir les aromes característiques de la varietat.

Tast: De color maduixa clar, net i molt brillant. Intens en nas on trobarem records a préssec i a maduixa. En boca és suau i equilibrat, amb un toc de frescor gràcies a una acidesa ben integrada.

Gastronomia: Adient per acompanyar qualsevol àpat i molt especialment recomanat per aperitius; enllaça molt bé amb la cuina exòtica (asiàtica i caribenya per exemple); ideal per quasi tots els arrossos i moltes pastes, forma un maridatge perfecte amb les graellades de verdures.

Temperatura de servei: 8°C



Portell
Vins i Caves



Portell
Vins i Caves

Rosé wine

Tipo: Vino joven rosado

Graduación alcohólica : 11'0% vol.

Uva: 100% Trepat

Elaboración: Este gran vino rosado se elabora a partir de uva de la variedad Trepat recogida en el punto óptimo de maduración. Se somete a una maceración con sus pieles durante el tiempo necesario para obtener su color. Posteriormente se prensa y se obtiene el mosto flor que, una vez desfangado, fermenta a temperatura controlada (13-15 ° C) para mantener los aromas característicos de la variedad.

Cata: De color fresa claro, limpio y muy brillante. Intenso en nariz donde encontraremos recuerdos a melocotón y fresa. En boca es suave y equilibrado, con un toque de frescura gracias a una acidez bien integrada.

Gastronomía: Adecuado para acompañar cualquier comida y muy especialmente recomendado para aperitivos; enlaza muy bien con la cocina exótica (asiática y caribeña por ejemplo); ideal para casi todos los arroces y muchas pastas, forma un maridaje perfecto con las parrilladas de verduras.

Temperatura de servicio: 8 ° C

Type: Rosé Wine

Alcohol content : 11'0% vol.

Grape variety: 100% Trepat

Production: To make this great rosé wine the grapes are harvested at the most optimal moment of ripeness. To obtain this special color they undergo a light maceration with their peels for the necessary time. Then it will be pressed to get the first pressing must. Once the dregs are removed it comes the controlled fermentation at 13-15°C to keep the characteristic aromas of this variety.

Tasting note: It has a pale, clear and very shining strawberry color. It is intense on the nose, with hints of peach and strawberry. On the palate it is soft and wellbalanced with a freshness touch, thanks to a well-integrated acidity.

Gastronomy: Ideal to accompany any meal and specially recommended for appetizers. It joins really well with exotic cooking (Asiatic and Caribbean). It combines perfectly with almost all rice and pasta dishes, as well as with grilled vegetables.

Serving temperature: 8 ° C

VINÍCOLA DE SARRAL, SCCL

Av. de la Conca, 33 - 43424 SARRAL - (Tarragona) SPAIN

Tel. +34977890031 - Fax +34977890136 - www.cava-portell.com - cavaportell@covisal.es