



# Negre Reserva

## Tipus: Vi negre reserva

Graduació alcohòlica : 13'0% vol.

Raïm: 50% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon  
10% Ull de Llebre

Criança: 20 mesos en bótes de roure  
*Producció limitada i numerada.*



**Elaboració:** El vi reserva és un dels vins més importants del celler ja que només les millors veremes de Merlot i Cabernet Sauvignon esdevindran aquest gran vi, després d'una llarga maceració que durarà el temps necessari per extreure tot el seu potencial. Tot plegat es conjumina amb l'envelliment savi i prolongat en bótes de roure i posteriorment a l'ampolla.

**Tast:** de color grosella fosc amb matisos teula; al nas, en primera impressió, surten fruites vermelles madures embolcallades amb notes balsàmiques i fons especiat. És un vi suau i sedós, i els tanins amples i dolços ens permeten una excel·lent evolució. Final de boca llarg amb reminiscències de tabac i torrats.

**Gastronomia:** Vi idoni per combinar amb carns de caça (senglar, cérvol, perdiu,...), formatges curats, brous o sopes de l'àvia i plats amb molta personalitat.

**Temperatura de servei:** 18°C



**Portell**  
Vins i Caves



Portell  
Vins i Caves

# Superior Red wine

## Tipo: Vino tinto reserva

Graduación alcohólica : 13'0% vol.

Uva: 50% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

10% Tempranillo

Crianza: 20 mese en bodega de roble

*Producción limitada y numerada.*

**Elaboración:** El vino reserva es uno de los vinos más importantes de la bodega ya que sólo las mejores vendimias de Merlot y Cabernet Sauvignon serán este gran vino después de una larga maceración que durará el tiempo necesario para extraer todo su potencial. Todo ello se conjuga con el envejecimiento sabio y prolongado en barricas de roble y posteriormente en botella.

**Cata:** de color grosella oscuro con matices teja; en nariz, en primera impresión, salen frutos rojos maduros envueltos con notas balsámicas y fondo especiado. Es un vino suave y sedoso, y los taninos anchos y dulces nos permiten una excelente evolución. Final de boca largo con reminiscencias de tabaco y tostados.

**Gastronomía:** Vino ideal para combinar con carnes de caza (jabalí, ciervo, perdiz,...), quesos curados, caldos o sopas de la abuela y platos con mucha personalidad.

**Temperatura de servicio:** 18 °C

## Type: Superior Red Wine

Alcohol content: : 13'0% vol.

Grape variety: 50% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

10% Tempranillo

Ageing: 20 months in oak barrels

*Limited and numbered production.*

**Production:** This superior wine is one of the most important wines of the cellar. Only the best yields of Merlot and Cabernet sauvignon will become this great wine. After the necessary time of maceration, to extract all its potential, the next step is a wise and long oak barrel ageing, finishing in the bottle..

**Tasting note:** Dark red currant color with brick shades. On the nose, in the first moment it appears ripe red fruits involved with balsamic notes and a spicy background. It is a soft and silky wine where the sweet and wide tannins allow an excellent evolution. **Long aftertaste** with toasty and tobacco hints.

**Gastronomy:** Appropriate wine to combine with wild game and fowl, (deer, partridge, wild boar, ...) old cheese, soups and dishes with personality.

**Serving temperature:** 16-18 °C

VINÍCOLA DE SARRAL, SCCL

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

Tel. +34977890031 - Fax +34977890136 - [www.cava-portell.com](http://www.cava-portell.com) - [cavaportell@covisal.es](mailto:cavaportell@covisal.es)