



# Blanc d'agulla

**Tipus: Vi d'agulla blanc**

Graduació alcohòlica : 11'0% vol.

Raïm: 70% Macabeu i 30% Parel·lada

**Vi d'agulla per fermentació natural**

**Elaboració:** Vi d'agulla blanc elaborat a partir d'una acurada selecció dels vins més adients, els quals són sotmesos a una segona fermentació natural controlada en dipòsits isobàrics e isotermics, per tal d'aconseguir aquest vi espurnejant.

**Tast:** És un vi brillant de color groc palla amb matisos metàl·lics i finíssimes bombolles; destaca per les seves aromes de fruita blanca, flors i fons de llevat. En boca és refrescant, té un agradable pas de boca amb una lleugera efervescència gràcies al carbònic molt ben integrat.

**Gastronomia:** Marida perfectament amb peixos blaus i mariscos, encara que també acompanya perfectament aperitius i pastes.

**Temperatura de servei:** 5-7°C



**Portell**  
Vins i Caves



Portell  
Vins i Caves

# Sparkling White Wine

**Tipo: Vino de aguja blanco**

Graduación alcohólica : 11'0% vol.  
Uva: 70% Macabeo y 30% Parellada

**Vino de aguja por fermentación natural**

**Elaboración:** Vino de aguja rosado elaborado a partir de una cuidadosa selección de los vinos más adecuados, los cuales se someten a una segunda fermentación natural controlada en depósitos isobáricos e isotérmicos, para obtener este vino chispeante.

**Cata:** Es un vino brillante de color amarillo pajizo con matices metálicos y finísimas burbujas, destaca por sus aromas de fruta blanca, flores y fondo de levadura. En boca es refrescante, tiene un agradable paso de boca con una ligera efervescencia gracias al carbónico muy bien integrado.

**Gastronomía:** Marida perfectamente con pescados azules y mariscos, aunque también acompaña perfectamente aperitivos y pastas.

**Temperatura de servicio:** 5-7 ° C

**Type: Sparkling White wine**

Alcohol content: : 11'0% vol.  
Grape variety: 70%Macabeo and 30%Parellada

**Sparkling rosé wine by natural fermentation**

**Production:** The Natural Sparkling White Wine is elaborated from a careful selection of the most optimal musts that undergo a second controlled natural fermentation in isobaric and isothermal tanks to achieve this scintillating wine.

**Tasting note:** It is a wine with a shining straw yellow color with metallic shades and very fine bubbles. It is characterised by its aromas of white fruit, flowers and a bottom of yeast. On the palate it is fresh and nice and it has a slight effervescence thanks to a very well integrated carbonic.

**Gastronomy:** Ideal to accompany mild fish and shellfish. Although joins it perfectly with appetizers and pasta.

**Serving temperature:** 5-7 ° 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)