



# Rosat Trepat

## **Cava Portell Rosat**

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 100% Trepat

**Rosat Brut:** 12 mesos de criança

**Elaboració:** L'exclusiva presència de la varietat Trepat en els nostres caves rosats els confereix una personalitat única, ja que Vinícola de Sarraó és el major productor de raïm i dels vins base cava d'aquesta varietat autòctona de la Conca de Barberà.

**Tast:** Podem gaudir d'un cava de suggerent color rosa cirera viu, amb reflexos salmonats, net i brillant, amb bombolla fina i abundant. S'hi troben fresques aromes de maduixa propis de la varietat que també afloraran a la boca de forma persistent, on podrem percebre la seva finor i harmonia.

**Gastronomia:** Ideal com a aperitiu, aquest cava d'original color ens engalanarà la taula i serà un bon amfitrió per embotits, gelatines, canelons i altres plats de festa.

**Temperatura de servei:** 6-8°C



**Portell**  
Vins i Caves



Portell  
Vins i Caves

# Cava Rosé Trepat

## Cava Portell

Graduación alcohólica : 11'5% vol.  
Uva: 100% Trepat

**Rosado Brut:** 12 meses de crianza

**Elaboración:** La exclusiva presencia de la variedad Trepat en nuestros cavas rosados les confiere una personalidad única, ya que Vinícola de Sarral es el mayor productor de uva y los vinos base cava de esta variedad autóctona de la Conca de Barberà.

**Cata:** Podemos disfrutar de un cava de sugerente color rosa cereza vivo, con reflejos asalmonados, limpio y brillante, con burbuja fina y abundante. Encontramos frescos aromas de fresa propios de la variedad que también aflorarán en boca de forma persistente, donde podremos percibir su finura y armonía.

**Gastronomía:** Ideal como aperitivo, este cava de original color nos engalanará la mesa y será un buen anfitrión para embutidos, gelatinas, canelones y otros platos de fiesta.

**Temperatura de servicio:** 6-8 ° C

## Cava Portell

Alcohol content: : 11'5% vol.  
Grape variety: 100% Trepat

**Ageing Brut Rosé:** 12 months

**Production:** Because of the exclusive presence of the variety Trepat, our cava has a unique personality.

Being de largest producers of this grape and cava base wine for cave elaborated with this autochthonous variety of the Conca de Barberà.

**Tasting note:** We can enjoy a cava with a suggestive vivid cherry color, with shining, clear salmon reflections and abundant fine bubbles.

We find the characteristic strawberry fresh aromas of this variety that will remain persistently on our palate, where we could perceive fineness and harmony.

**Gastronomy:** Ideal as appetizer. This cava of original color will adorn our table and it will be a good host for sausages, jellies, "cannelloni" and other party dishes.

**Serving temperature:** 6-8 ° 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)