



# Rosat Trepat

## **Cava Portell Rosat**

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 100% Trepat

**Rosat Semisec:** +10 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:** Destaca pel seu color rosa pàl·lid potenciat per la ampolla transparent i per la petita i continuada bombolla que forma una corona persistent. Els aromes primaris de fruites vermelles, maduixa i magrana madura molt ben integrades amb fines notes de la criança. El pas en boca el suau i cremós, acompanyat d'una lleugera dolçor.

**Gastronomia:** Es pot considerar el cava de postres per excel·lència doncs marida perfectament amb postres gelades, rebosteria i torrons, aportant un toc d'originalitat a la sobretaula.

**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 Semiseco:** +10 meses de crianza

## Cava Portell

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

**Ageing Demi-Sec Rosé:** +10 months

**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:** Destaca por su color rosa pálido y su burbuja pequeña y continuada que forma una corona persistente. Los aromas primarios de frutas rojas, fresa y granada madura muy bien integrados con finas notas de la crianza. En boca es suave y cremoso acompañado de una ligera dulzura.

**Gastronomía:** Se puede considerar el cava de postre por excelencia pues marida perfectamente con postres helados, repostería y turrón aportando un toque de originalidad a la sobremesa.

**Temperatura de servicio:** 6-8 ° C

**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:** It emphasizes its pale pink color and the small and continuous bubble that forms a persistent crown. The .....grenade are very well integrated with fine notes of ageing. On the palate is gentle and creamy accompanied by a light sweetness.

**Gastronomy:** This cava can be considered the dessert cava for excellence because it joins perfectly with all kind of desserts and it gives originality to your table.

**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)