



# Cava Portell

## Cava Portell

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 70% Macabeu i 30% Parelлада

**Semisec:** 10 mesos de criança

**Elaboració:** Elaborat segons el mètode "Champanoise" a partir de l'òptim cupatge dels millors vins de macabeu i parellada. S'està un mínim de 10 mesos al repòs de la cava.

**Tast:** Presenta un color groc pàl·lid i fina bombolla, constant i persistent. Té un nas que destaca per la seva frescor acompanyada de notes florals i per marcats aromes primaris. En boca es suau i hi afloren els elements afruitats, el lleuger punt dolç que hi poden trobar fa més fàcil el seu consum.

**Gastronomia:** És el cava de les postres per excel·lència doncs les seves característiques fan que combini perfectament amb tota mena de postres (fruita, pastissos, torrons, gelats i rebosteria en general) encara que també és un cava idoni com aperitiu i per la preparació de "cocktails".

**Temperatura de servei:** 6-8°C



**Portell**  
Vins i Caves



Portell  
Vins i Caves

# Cava Portell

**Tipo: Cava Portell**

Graduación alcohólica : 11'5% vol.  
Uva: 70% Macabeo y 30% Parellada

**Semiseco:** 10 meses de crianza

**Elaboración:** Elaborado según el método "Champenoise" a partir de la óptima cupada de los mejores vinos de Macabeo y Parellada. Pasa un mínimo de 10 meses en el reposo de la cava.

**Cata:** Presenta un color amarillo pálido y fina burbuja, constante y persistente. Tiene una nariz que destaca por su frescura acompañada de notas florales y por marcados aromas primarios. En boca se suave y afloran los elementos afrutados, el ligero punto dulce que pueden encontrar hace más fácil su consumo.

**Gastronomía:** Es el cava de los postres por excelencia pues sus características hacen que combine perfectamente con toda clase de postres (fruta, pasteles, helados y repostería en general) aunque también es un cava idóneo como aperitivo y para la preparación de cocktails.

**Temperatura de servicio:** 6-8°C

**Type: Cava Portell**

Alcohol content: : 11'5% vol.  
Grape variety: 70% Macabeu, 30% Parellada

**Ageing Demi-Sec:** 10 months

**Production:** This cava is produced from the optimal blending of the best Macabeo and Parellada wines according the Method "Champenoise" . Then it rest to the cellar for a minimum of 10 months.

**Tasting note:** It presents a pale yellow color and fine bubble, persistent constant and. It has a nose that emphasizes by its freshness accompanied by floral notes and by noticeable primary aromas. In smooth mouth is sweet and the fruity elements are arisen, the slight sweet point that have been able to find for easier consumption.

**Gastronomy:** It is the cava of desserts par excellence because its characteristics cause that it combines perfectly with all class of desserts (fruit, pies, ice creams, etc.) although also is a suitable cava like appetizer and for the preparation of cocktails.

**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 - cavaportell@covisal.es