



Cava Portell

Cava Portell

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 70% Macabeu i 30% Parel·lada

Brut Nature: 18 mesos de criaça



Elaboració: Elaborat segons el mètode “Champanois” a partir de l’òptim cupatge dels millors vins de macabeu i parellada. S’està un mínim de 18 mesos al repòs de la cava.

Tast: El resultat d’un acurat procés d’elaboració és un cava de color groc amb reflexos verdosos i amb una fina bombolla que forma una corona persistent. Les aromes varietals es complementen amb notes làctiques i amb un delicat fons de fruita blanca (poma, pera). En boca és agradable, amb una acidesa perfectament equilibrada i el carbònic molt ben integrat que ens deixarà un post gust ample i persistent.

Gastronomia: En cada ampolla s’expressen les virtuts d’un gran cava, que el fan adequat per prendre a qualsevol hora del dia i de la nit, amb un gran nombre de viandes, des de marisc fins a diversos tipus de postres, com també sol.

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

Brut Nature: 18 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 18 meses en el reposo de la cava.

Cata: El resultado de un cuidadoso proceso de elaboración es un cava de color amarillo con reflejos verdosos y con una fina burbuja que forma una corona persistente. Los aromas varietales se complementan con notas lácticas y con delicado fondo de fruta blanca (manzana, pera). En boca es agradable, con una acidez perfectamente equilibrada y el carbónico muy bien integrado que nos dejará un postgusto amplio y persistente.

Gastronomía: En cada botella se expresan las virtudes de un gran cava, que lo hacen adecuado para tomar a cualquier hora del día y de la noche, con un gran número de viandas, desde marisco hasta varios tipos de postres y también solo.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Type: Cava Portell

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

Ageing Brut Nature: 18 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 18 months.

Tasting note: The result of an accurate elaboration process is a cava of yellow color with greenish reflections and a persistent crown of fine bubbles. The varietal aromas are complemented with milky and a white fruit (apple, pear) background. On the palate it is nice, well-balanced acidity and well-integrated carbonic that gives a broad and persistent finish.

Gastronomy: Each bottle expresses the virtues of a great cava. Ideal to drink during any time of the day or night. It combines with all kinds of meals from seafood to desserts, as well as alone.

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