



100% Merlot

Tipus: Vi negre passat per bóta

Graduació alcohòlica : 13'0% vol.

Raïm: 100% Merlot

Criança: 4 mesos en bótes noves



Elaboració: Vi varietal de gran elegància. Després de la fermentació i d'una llarga maceració a temperatura controlada, a fi d'extreure el màxim potencial fenòlic i aromàtic, evoluciona en bótes noves de roure durant 4 mesos i acaba de madurar a l'ampolla.

Tast: Vi de color vermell cirera amb tons violacis, aromes complexes on predomina la pruna negra, amb fines notes de fumats i espècies; en boca presenta estructura i carnositat, lleugerament tànnic, amb un ample final.

Gastronomia: Marida molt bé amb carns guisades, caça, plats condimentats amb espècies i salses, també amb formatges frescos i de textura tova. És recomanable seguir la seva evolució durant els quatre anys següents al seu embotellat.

Temperatura de servei: 16°C



Portell
Vins i Caves



Portell
Vins i Caves

Red barrel aged wine

Tipo: Vino tinto pasado por barrica

Graduación alcohólica : 13'0% vol.

Uva: 100% Merlot

Crianza: 20 mese en barrica de roble

Elaboración: Vino varietal de gran elegancia. Después de la fermentación y de una larga maceración a temperatura controlada, a fin de extraer el máximo potencial fenólico y aromático, evoluciona en barricas nuevas de roble durante 4 meses y acaba de madurar en la botella.

Cata: Vino de color rojo cereza con tonos violáceos, aromas complejos donde predomina la ciruela negra, con finas notas de ahumados y especias, en boca presenta estructura y carnosidad, ligeramente tánico, con un ancho final.

Gastronomía: Marida muy bien con carnes guisadas, caza, platos condimentados con especias y salsas, también con quesos frescos y de textura blanda. Es recomendable seguir su evolución durante los cuatro años siguientes a su embotellado.

Temperatura de servicio: 16 ° C

Type: Red barrel-aged wine

Alcohol content: : 13'0% vol.

Grape variety: 100% Merlot

Ageing: 20 months in oak barrels

Production: Varietal wine of great elegance. After the fermentation and a long maceration under a controlled temperature, to extract the maximum phenol and aromatic potential, it evolves in new oak barrels for four months. The last step takes place inside the bottles. There the wine will mature.

Tasting note: Cherry red color with violet tones. Complex aromas dominated by the dark red plum, with fine smoked notes and spices. On the palate it is well-balanced and fleshy, slightly tannic and with a broad finish.

Gastronomy: Ideal to accompany stew meats, wild game and fowl, spicy dishes, and also fresh and tender cheese. It is recommended after bottling to follow its evolution during the next 4 years.

Serving temperature: 16 ° 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