



Petrignano

Tipus: Cava Brut Nature Gran Reserva

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 85% Macabeu i 15% Parellada

Criança: 36-48 mesos

Elaboració: L'anyada marcarà les particularitats del nostre cava més exclusiu. De producció limitada i numerada i elaborat a partir de la selecció dels nostres millors vins, surt al mercat amb una criança mínima de 3 anys en contacte amb les mares al sojorn de la cava.

Tast: Presenta color groc or amb reflexos verdosos, bombolla molt fina de lenta evolució. Aromàticament és d'una complexa finor amb notes de pastisseria que es barregen amb els matisos torrats, de fruits secs i un final de fruites madures. Cremós en boca, ample i amb una bona persistència.

Gastronomia: Per la seva estructura i criança és òptim per acompanyar tot un àpat i permet un bon maridatge amb mariscos, plats amb salsa i, fins i tot, amb carns vermelles; un cava més suau seria idoni per a les postres. Es recomana obrir l'ampolla uns minuts abans de servir, per potenciar al màxim l'expressivitat aromàtica d'aquest gran cava.

Temperatura de servei: 6-8°C



Portell
Vins i Caves



Portell
Vins i Caves

Cava Petrignano

Tipo: Cava Brut Nature Gran Reserva

Graduación alcohólica : 11'5% vol.
Uva: 85% Macabeo y 15% Parellada

Crianza: 36-48 meses

Type: Superior Extra Brut Cava “Gran Reserva”

Alcohol content: : 11'5% vol.
Grape variety: 85% Macabeu
15% Parellada

Ageing : 36-48 months

Elaboración: La añada marcará las particularidades de nuestro cava más exclusivo. De producción limitada y numerada y elaborado a partir de la selección de nuestros mejores vinos, sale al mercado con una crianza mínima de 3 años en contacto con las madres durante su estancia en la cava.

Cata: Presenta color amarillo oro con reflejos verdosos, burbuja muy fina de lenta evolución. Aromáticamente es de una compleja finura con notas de pastelería que se mezclan con matices tostados, de frutos secos y un final de frutas maduras. Cremoso en boca, ancho y con una buena persistencia.

Gastronomía: Por su estructura y crianza es óptimo para acompañar toda una comida y permite un buen maridaje con mariscos, platos con salsa e, incluso, con carnes rojas; un cava más suave sería idóneo para el postre. Se recomienda abrir la botella unos minutos antes de servir, para potenciar al máximo la expresividad aromática de este gran cava.

Production: The vintage will decide the particularities of our most exclusive cava. A limited and numbered production elaborated from a selection of our best wines and with a minimal ageing with the less on the stillness of the cellar for three years.

Tasting note: It presents yellow color with green reflections, and a very fine bubble with a slow evolution. Its aroma has a complex finesse with bakery notes mixed with toast shades, nuts and a ripe fruit finish. Creamy and broad on the palate, with a good persistence.

Gastronomy: Thanks to its structure and ageing it is ideal to accompany a whole meal. It combines perfectly as well with seafood, seasoned dishes with sauce, as with red meats. For the dessert we would choose a softer cava. We recommend opening the bottle some minutes before serving, to maximize the potential of the aromatic expressiveness of this great cava.

Temperatura de servicio: 6-8 °C

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