



# Sublim

**Tipus: Cava Brut Nature Rosat**

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 100% Trepat

**Criança:** 22 mesos

*Producció limitada i numerada*



**Elaboració:** El vi base per l'elaboració del tiratge d'aquest cava és fruit de dos vins elaborats a partir de raïms de vinyes velles de trepat, l'un és un vi jove amb graduació alcohòlica adequada, equilibrada acidesa i lleugera estructura, i l'altre fermentat i envellit en bótes noves de roure francès durant 4 mesos aplicant-li periòdicament la tècnica del "battonage". Remogut en pupitres i el posterior degollat i etiquetat seguint la nostra ancestral tradició artesana, tasques que per la seva producció limitada i el format de l'ampolla és fan íntegrament a mà.

**Tast:** Delicat color rosa cirera molt brillant, fina bombolla que forma un elegant rosari i una persistent corona. Nets aromes de fruita (maduixa, magrana madura,...) que s'entrellacen amb el bouquet de criança. Notes balsàmiques i torrades provinents de la fusta. Ben estructurat, voluminós i equilibrat, cremós amb el carbònic molt ben integrat. Bona persistència i excel·lent final.

**Gastronomia:** Acompanya qualsevol àpat des de l'aperitiu fins a les postres. El seu cos i maduresa el fan especialment adient per a plats amb sabors complexos, viandes condimentades i menges amb una certa estructura.

**Temperatura de servei:** 5-7°C, aconsellable servei en copa tipus flauta o tulipa.



**Portell**  
Vins i Caves



Portell  
Vins i Caves

# Cava Sublim

**Tipo: Cava Brut Nature Rosat**  
Graduación alcohólica : 11'5% vol.  
Uva: 100% Trepat

**Crianza: 22 meses**  
*Producción limitada y numerada*

**Elaboración:** El vino base para la elaboración del tiraje de este cava es fruto de dos vinos elaborados a partir de uvas de viñas viejas de Trepat, uno es un vino joven con graduación alcohólica adecuada, equilibrada acidez y ligera estructura, y el otro fermentado y envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 4 meses aplicándole periódicamente la técnica del "battonage". Removido en pupitres y el posterior degüelle y etiquetado siguiendo nuestra ancestral tradición artesana, tareas que por su producción limitada y el formato de la botella se realizan íntegramente a mano.

**Cata:** Delicado color rosa cereza muy brillante, fina burbuja que forma un elegante rosario y una persistente corona. Limpios aromas de fruta (fresa, granada madura,...) que se entrelazan con el bouquet de crianza. Notas balsámicas y tostadas provenientes de la madera. Bien estructurado, voluminoso y equilibrado, cremoso, con el carbónico muy bien integrado. Buena persistencia y excelente final.

**Gastronomía:** Acompaña cualquier comida desde el aperitivo hasta los postres. Su cuerpo y madurez lo hacen especialmente adecuado para platos con sabores complejos, viandas condimentadas y comidas con una cierta estructura.

**Temperatura de servicio:** 5-7 ° C, aconsejable servicio en copa tipo flauta o tulipán.

**Type: Brut Nature RoséCava**  
Alcohol content: : 11'5% vol.  
Grape variety: 100% Trepat

**Ageing : 22 months**  
*Production limited and numbered*

**Production:** The base wine to make the tirage of this cava is as result of two kind of wines from old vines of Trepat. One of them is a young wine with an appropriate alcohol content, balanced acidity and light structure, and the other one is a wine fermented and aged in French oak barrels for 4 months and using regularly the technique of the "Battonage". It's removed in desks and later disgorged and labeled according our ancient craft tradition. These tasks are done completely by hand because of the small production and format of the bottle.

**Tasting note:** Delicate pink bright cherry color, fine bubbles that form an elegant rosary and a persistent crown. Clean aromas of fruit (strawberry, ripe pomegranate,...) that intertwines with an ageing bouquet. Balsamic and toasted notes from the wood. Well structured, balanced and voluminous, creamy and with a well integrated carbonic. Good persistence and excellent finish.

**Gastronomy:** Ideal to accompany any meal, from appetizers to desserts. Its body and maturity makes it particularly suitable for dishes with complex flavours, seasoned meats and foods with certain structure.

**Serving temperature:** 5-7 ° C, we recommended to serve in Flute or Tulip glass.

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)

