



Cava Portell

Cava Portell

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 70% Macabeu i 30% Parel·lada

Brut: 15 mesos de cria

Elaboració: Elaborat segons el mètode "Champanois" a partir de l'òptim cupatge dels millors vins de macabeu i parellada. S'està un mínim de 15 mesos al repòs de la cava.

Tast: De color groc palla amb reflexos verdosos amb una bombolla fina i elegant rosari. Te aromes afruïtats amb notes de cria. És un cava ben estructurat en boca amb una bona efervescència i un final fresc i agradable.

Gastronomia: Cava idoni per a brindis i celebracions, a taula amb el marisc, el foie i peïsos salsats, també es excel·lent amb les aus brasejades.

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: 15 meses de crianza

Type: Cava Portell

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

Ageing Brut: 15 months

Elaboración: Elaborado según el método "Champenoise" a partir de la óptima cupada de los mejores vinos de Macabeo y Parellada. Pasa un mínimo de 15 meses en el reposo de la cava.

Cata: De color amarillo paja con reflejos verdosos, con una burbuja fina y elegante rosario. Tiene aromas afrutados con notas de crianza. Es un cava bien estructurado en boca, con una buena efervescencia y un final fresco y agradable.

Gastronomía: Cava idóneo para brindis y celebraciones, en la mesa con el marisco, el foie y pescados salseados, también es excelente con las aves braseadas.

Temperatura de servicio: 6-8°C

Production: This cava is produced from the optimal blending of the best Macabeo and Parellada wines according the Method "Champenoise" . Then it rest in the wine cellar for a minimum of 15 months.

Tasting note: Yellow straw color with greenish reflections with a fine bubble and elegant rosary. It has fruity aromas with aging notes. In the mouth it is well structured cava with a good effervescency and a fresh and pleasant finish.

Gastronomy: Ideal cava to drink a toast and to for celebrations. It combines with seafood, foie and sauced fish, it's also excellent with breasted poultry.

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