



Cava Portell Parellada

Cava Portell Parellada

Graduació alcohòlica : 11'2% vol.

Raïm: 100% Parellada

Brut Reserva: 18-20 mesos de criança

Producció limitada d'unes 5.000 ampolles



Elaboració: Cava mono-varietal de Parellada procedent de verema tardana d'unes de les nostres vinyes més altes, a 700m. d'altitud. Segona fermentació en ampolla seguint el Mètode Tradicional, i amb una criança de més de 15 mesos a les nostres caves.

Tast: Color groc pàl·lid, brillant, de fina bombolla i amb marcada corona. Delicats aromes de fruita blanca (poma) i de fruits secs (ametlla i avellana), i notes de pastisseria. Suau i cremós. Bon paladar amb el carbònic molt ben integrat. És un cava que destaca per la seva elegància i finor.

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 gran nombre de viandes, des de marisc fins a diversos tipus de postres, com també sol.

Temperatura de servei: 4-6°C



Portell
Vins i Caves



Portell
Vins i Caves

Cava Portell Parellada

Tipo: Cava Portell Parellada

Graduación alcohólica : 11'2% vol.

Uva: 100% Parellada

Brut Reserva: 18-20 meses de crianza

Producción limitada de 5.000 botellas

Elaboración: Cava mono-varietal de Parellada procedente de vendimia tardía de unas de nuestras viñas más altas, a 700m. de altitud. Segunda fermentación en botella siguiendo el Método Tradicional, y con una crianza de más de 15 meses en nuestras cavas.

Cata: Color amarillo pálido, brillante, de fina burbuja y con marcada corona. Delicados aromas de fruta blanca (manzana) y de frutos secos (almendra y avellana), y notas de pastelería. Suave y cremoso. Buen paladar con el carbónico muy bien integrado. Es un cava que destaca por su elegancia y finura.

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 gran número de viandas, desde mariscos hasta varios tipos de postres, como también solo.

Temperatura de servicio: 4-6 °C

Type: Cava Portell Parellada

Alcohol content: : 11'2% vol.

Grape variety: 100% Parellada

Ageing Brut Reserva: 18-20 months

Limited production of 5.000 bottles

Production: Cava Parellada mono-varietal from late harvest of some of our highest vineyards, 700 m. altitude. Second fermentation in the bottle following the traditional method and aged for more than 15 months in our cellars.

Tasting note: Pale yellow, bright, fine bubble and marked crown. Delicate aromas of white fruit (apple) and nuts (almonds and hazelnuts), and notes of pastry. Smooth and creamy. Good palate with nicely integrated carbon. It is a sparkling wine that stands out for its elegance and finesse.

Gastronomy: Each bottle express the virtues of a great cava, which make it suitable to drink at any time of day or night, with many delicacies, from seafood to various kinds of desserts, as well as sun.

Serving temperature: 4-6 ° 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