



# Secrets - *Trepot pàlid*

**Tipus: Vi rosat pàlid**

Graduació alcohòlica : 11% vol.

Raïm: 100% Trepot

**Elaboració:** El secret de la personalitat d'aquest vi rosat pàlid hem de cercar-lo en la seva elaboració d'estil Provençal. Utilitzant només el most flor de raïm collit a primera hora del dia per tal que la verema ens arribi al celler el més freda possible i evitar al màxim oxidacions. Un cop obtinguts aquests mostos són macerats amb les "borres" durant més de 10 dies a baixa temperatura abans de la fermentació per tal d'augmentar la seva finesa e intensitat aromàtica i preservar el delicat color que fa aquest monovarietal de Trepot tan especial.

**Tast:** Color rosat pàlid, clar i brillant, amb tons assalmonats. És delicat i afruitat amb notes de préssec blanc i albercoc barrejat amb fruita de la passió i uns records de fruita blanca (pera, poma). És suau , i equilibrat. amb un final persistent cítric i de fruita blanca. És especialment fresc, gracies a la seva ben integrada acidesa.

**Gastronomia:** Ideal amb aperitius, i per acompañar qualsevol tipus de marisc, tapes lleugeres i formatges suaus.

**Temperatura de servei:** 6-8°C



**Portell**  
Vins i Caves



**Portell**  
Vins i Caves

# Secrets - Pale rosé wine

**Tipo: Vino rosado pálido**

Graduación alcohólica : 11% vol.

Uva: 100% Trepot

**Elaboración:** El secreto de la personalidad de este vino rosado pálido debemos buscarlo en su elaboración de estilo Provenzal. Utilizando sólo el mosto flor de uvas cosechadas a primera hora del día para que la vendimia nos llegue en la bodega lo más fría posible y evitar al máximo oxidaciones. Una vez obtenidos estos mostos son macerados con las "borras" durante más de 10 días a baja temperatura antes de la fermentación para aumentar su finura e intensidad aromática y preservar el delicado color que hace este monovarietal de Trepot tan especial.

**Cata:** Color rosado pálido, claro y brillante, con tonos asalmonados. Es delicado y afrutado con notas de melocotón blanco y albaricoque mezclado con fruta de la pasión y unos recuerdos de fruta blanca (pera, manzana). Es suave, y equilibrado, con un final persistente cítrico y de fruta blanca. Es especialmente fresco, gracias a su bien integrada acidez.

**Gastronomía:** Ideal con aperitivos, y para acompañar cualquier tipo de marisco, tapas ligeras y quesos suaves.

**Temperatura de servicio:** 6-8° C

**Type: Pale rosé wine**

Alcohol content : 11% vol.

Grape variety: 100% Trepot

**Production:** We find the secret of this pale rosé wine in its Provence style development. Using only the juice from grapes harvested in early morning so that we receive them into the cellar as cold as possible and avoid the most oxidations. Once obtained these musts, they are soaked with the buds down for more than 10 days at low temperature before fermentation to increase its finesse and aromatic intensity and preserve the delicate color that makes this varietal of Trepot so special.

**Tasting note:** It has a pale, clear, and shinning rosé color, with salmon color undertones. It's delicate and fruity with notes of white peach and apricot mixed with passion fruit and hints of white fruits (pear, apple). It is full and fresh, well balanced, it has good acidity, and with a persistent finish of citric and white fruits.

**Gastronomy:** Ideal with appetizers and to accompany any kind of seafood, light snacks and soft cheeses.

**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](http://www.cava-portell.com) - [cavaportell@covisal.es](mailto:cavaportell@covisal.es)