



Reserva Vintage

Tipus: Cava Brut Nature Reserva

Graduació alcohòlica : 11'5% vol.

Raïm: 75% Macabeu i 25% Parellada

Criança: 24-30 mesos

Elaboració: Cava elaborat amb vins d'una sola anyada quan aquesta resulta excepcional, selecció dels vins més adients per a la segona fermentació en ampolla amb una criança mínima a la rima de 24 mesos.

Tast: De color groc pàl·lid brillant amb vius reflexos daurats, aquest cava ens ofereix una bombolla fina i abundant. Aroma de gran finor amb records varietals que s'entrellacen amb el bouquet de criança, és un escumós rodó amb bona estructura, fresc, amable i net.

Gastronomia: Lliga amb tot tipus de menjars i la seva estructura permet acompanyar tot l'àpat des de l'aperitiu fins a les postres.

Temperatura de servei: 4-6°C



Portell
Vins i Caves



Portell
Vins i Caves

Extra Brut Vintage

Tipo: Cava Brut Nature Reserva

Graduación alcohólica : 11'5% vol.
Uva: 75% Macabeo y 25% Parellada

Crianza: 24-30 meses

Elaboración: Cava elaborado con vinos de una sola añada cuando ésta resulta excepcional, selección de los vinos más adecuados para la segunda fermentación en botella con una crianza mínima en la rima de 24 meses.

Cata: De color amarillo pálido brillante con vivos reflejos dorados, este cava nos ofrece una burbuja fina y abundante. Aroma de gran finura con recuerdos varietales que se entrelazan con el bouquet de crianza. Es un espumoso redondo con buena estructura, fresco, amable y limpio.

Gastronomía: Liga con todo tipo de comidas y su estructura permite acompañar toda la comida desde el aperitivo hasta los postres.

Temperatura de servicio: 4-6 ° C

Type: Extra Brut Superior Cava

Alcohol content : 11'5% vol.
Grape variety: 75% Macabeu
25% Parellada

Ageing : 24-30 months

Production: This cava is elaborated with wine of exceptional vintages. The selection of the most appropriate wines undergoes a second fermentation into the bottle following an ageing for around 24 months.

Tasting note: Bright pale yellow color with vivid golden reflects. This cava offers us a fine and abundant bubble.

Very fine aroma that remains us the varieties and entwines with an ageing bouquet. Complete sparkling wine with a fresh, pleasant and clean structure.

Gastronomy: It combines with all kinds of meals, and its structure allows to accompany during the whole dinner, from the aperitif until the dessert.

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