VI PORTELL BLANC DE BLANCS NOVELL

DENOMINACIÓ D´ORIGEN	D.O. Conca de Barberà
REGIÓ	Conca de Barberà (Tarragona)
TIPUS	Vi blanc NOVELL
COLLITA	2019
GRADUACIÓ	11 % vol.
VARIETAT	85% Macabeu, 15% Parellada
CRIANÇA	NO
PRESENTACIÓ	Bordalesa Blanca 75 cl.

VITICULTURA

Les vinyes de Sarral (950Ha.), a la Conca de Barberà, plantades entre els 350m. i 700m., són de les més altes de Catalunya. S´hi conreen de forma sostenible diferents varietats.
Els sòls són calcaris, porosos, de tapàs i guix, amb una capacitat de retenció d´aigua mitjana.
Les vinyes són conduïdes seguint sistemes diferents, depenent de la seva edat. Les vinyes velles segueixen el sistema tradicional en vas, mentre que les vinyes més joves ho fan en espatlleres.
És per això que la verema es fa de forma manual i mecànica respectivament.

MÈTODE

Fruit de l'encertat cupatge de les varietats blanques de macabeu i parellada, i després d'una fermentació a molt baixa temperatura (13-14ºC) dels mostos, obtenim un vi novell molt aromàtic i amb presència de carbònic fruit de la recent fermentació.

NOTA DE TAST

ASPECTE	D'un bonic color groc clar amb reflexos verdosos, net i molt brillant.
AROMA	Aromes varietals de fruita blanca sobre un fons perfumat de fruita dolça, i gessamí amb tocs anissats.
GUST	És suau, equilibrat i lleugerament untuós. amb notes vegetals. És especialment fresc, gracies a la seva ben integrada acidesa.

EVOLUCIÓ Molt bona durant els primers 12 mesos.

GASTRONOMIA Ideal amb aperitius, i per acompanyar qualsevol tipus de marisc, tapes lleugeres i formatges suaus.

TEMPERATURA SERVEI Servir a 6-8º C; consevar en un lloc fresc i sec.

VI PORTELL ROSAT TREPAT NOVELL

DENOMINACIÓ D´ORIGEN	D.O. Conca de Barberà
REGIÓ	Conca de Barberà (Tarragona)
TIPUS	Vi rosat NOVELL
COLLITA	2019
GRADUACIÓ	11 % vol.
VARIETAT	100% Trepat
CRIANÇA	NO
PRESENTACIÓ	Bordalesa Blanca 75 cl.

VITICULTURA Les vinyes de Sarral (950Ha.), a la Conca de Barberà, plantades entre els 350m. i 700m., són de les més altes de Catalunya. S´hi conreen de forma sostenible diferents varietats, entre les quals trobem el tan apreciat , Trepat.
Els sòls són calcaris, porosos, de tapàs i guix, amb una capacitat de retenció d´aigua mitjana.
Les vinyes són conduïdes seguint sistemes diferents, depenent de la seva edat. Les vinyes velles segueixen el sistema tradicional en vas, mentre que les vinyes més joves ho fan en espatlleres.
És per això que la verema es fa de forma manual i mecànica respectivament.

MÈTODE El secret de la personalitat d´aquest vi rosat hem de cercar-lo en la seva elaboració a partir exclusivament de raïm **TREPAT**, varietat autòctona de la D.O. Conca de Barberà que per les seves característiques és única per l'elaboració de vins rosats d'alta qualitat. El most flor és obtingut després d'una maceració en premsa d´unes tres hores. Així s'aconsegueix un bonic color cirera clar.

ASPECTE Llueix un atractiu color maduixa clar, amb lleus reflexes violacis, net i molt brillant.

AROMA Aroma intens on trobarem notes de nata i iogurt, amb records a maduixa i gerd.

GUST En boca és fresc molt llaminer, amb tocs de fruits vermells, piruleta i palote.

EVOLUCIÓ Bona durant els primers 6 mesos.

GASTRONOMIA Adient per acompanyar qualsevol àpat i molt especialment recomanat per aperitius, enllaça molt bé amb la cuina exòtica, ideal per quasi tots els arrossos i moltes pastes, forma un maridatge perfecte amb les graellades de verdures.

TEMPERATURA SERVEI Servir a 6-8º C; consevar en un lloc fresc i sec.