

BLANC DE BLANCS NOVELL 2021

Portell - Vinícola de Sarral

DO Conca de Barberà

Varietats: 85 % macabeu i 15 % parellada

Alcohol: 11 % vol.

Viticultura

Les vinyes de Sarral (1.150 ha), a la Conca de Barberà, plantades entre els 350 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.

Elaboració

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

Nota de tast

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

Maridatge

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

Temperatura de servei: 6 - 8 °C



TREPAT NOVELL 2021

Portell - Vinícola de Sarral

DO Conca de Barberà

Varietats: 100 % trepat

Alcohol: 11 % vol.

Viticultura

Les vinyes de Sarral (1.150 ha) plantades entre els 350 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.

Elaboració

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 DO 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.

Nota de tast

Llueix un atractiu color maduixa clar, amb lleus reflexes violacis, net i molt brillant. Aroma intens on trobarem notes de nata i iogurt, amb records a maduixa i gerd. En boca és fresc molt llaminer, amb tocs de fruits vermells, piruleta i palote.

Maridatge

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 de servei: 6 - 8 °C

