



## VI PORTELL BLANC DE BLANCS NOVELL 2023

---

<b>DENOMINACIÓ D'ORIGEN</b>	D.O. Conca de Barberà
<b>TIPUS</b>	Vi blanc NOVELL
<b>COLLITA</b>	2023
<b>GRADUACIÓ</b>	11 % vol.
<b>VARIETAT</b>	75% Macabeu, 25% Parellada
<b>PRESENTACIÓ</b>	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 (13-14°C) dels mostos, obtenim un vi novell molt aromàtic.

### NOTA DE TAST

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

**EVOLUCIÓ** Molt bona durant els primers 6 mesos.

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

**TEMPERATURA SERVEI** Servir a 6-8° C; conservar en un lloc fresc i sec.

## VI PORTELL ROSAT TREPAT NOVELL 2023



<b>DENOMINACIÓ D'ORIGEN</b>	D.O. Conca de Barberà
<b>TIPUS</b>	Vi rosat NOVELL
<b>COLLITA</b>	2023
<b>GRADUACIÓ</b>	11 % vol.
<b>VARIETAT</b>	100% Trepats
<b>PRESENTACIÓ</b>	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, Trepats.

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** Trobarem suaus notes amb records a maduixes de bosc, gerd, i herbes aromàtiques com el fonoll.

**GUST** En boca és fresc, lleuger, i llaminer, i retrobem els tocs de fruits vermells.

**EVOLUCIÓ** Bona durant els primers 6 mesos.

**GASTRONOMIA** Adient per acompanyar qualsevol àpat de temporada, recomanat per aperitius, i enllaça especialment bé amb la cuina exòtica, però a la vegada és ideal per quasi tots els arrossos i moltes pastes

**TEMPERATURA SERVEI** Servir a 6-8° C; conservar en un lloc fresc i sec.