

NOTRE SÉLECTION DE BULLES

PORTELL BRUT

Portell, Vinícola de Sarral

Conca de Barberà · Catalogne · Espagne

T — **TYPE** Cava

D — **DÉSIGNATION** DO Cava

C — **COULEUR** Blanc

% — **ALCOOL** 11.5%

ML — **FORMAT** 6 x 750 ml

SU — **SUCRE** Brut

A — **APPROVISIONNEMENT** Importation privée

PRIX

Prix détail 25,80 $

ASSEMBLAGE

Macabeu 70,0% · Parellada 30,0%

ACCORDS

Fromages à pâte molle

Fruits de mer

LE DOMAINE

Portell, Vinícola de Sarral Conca de Barberà · Catalogne · Espagne

Coopérative fondée en 1907 à Sarral, dont la cave moderniste de Pere Domènech i Roura fut surnommée « Cathédrale du vin »; premier producteur de trepat de la Conca de Barberà.

https://www.cava-portell.com/

ÉLABORATION DU PRODUIT

Méthode traditionnelle, assemblage de macabeu et de parellada, vieilli au moins 15 mois en cave.
Jaune pâle aux reflets verts, bulle fine et persistante; arômes de fruits blancs (pomme, poire) et notes lactiques. Bouche agréable, acidité équilibrée et finale longue.