

Vídeos | | Actualitzat el 20/02/2019 a les 08:14

## Cava Portell La Parellada; subtil, fresc i floral

*El Joan Nebot tasta el Cava Portell La Parellada, de la Cooperativa Vinícola de Sarral*

**Cava Portell La Parellada**  
**Cooperativa Vinícola de Sarral**  
100% Parellada  
DO Cava

Cava elaborat per la cooperativa de Sarral, a la Conca de Barberà, en un celler modernista construït el 1914 per l'arquitecte Pere Domènech i Roura. És un monovarietal de parellada de verema tardana procedent de vinyes plantades a 700 metres d'altitud. És un cava Reserva, amb una criança d'entre 15 i 18 mesos.

De les tres varietats tradicionals del Cava, xarel·lo, macabeu i parellada, aquesta última és la més fresca, la més subtil i floral i només mostra tot el seu potencial en vinyes plantades en alçada, com és en aquest cas.

En aquest Portell La Parellada hi trobem aromes de fruita blanca -bàsicament poma-, i de fruits secs crus, sense torrar. En boca és suau i cremós i amb nervi. Ens pot funcionar per acompanyar un àpat, però també com a copa d'aperitiu o fins i tot fer fer una copa a la nit. Es pot comprar per menys de 10 euros, així que cal destacar que té una excel·lent relació qualitat/preu.