



Els Trepats de

Cultura i Paisatge

TREPAT BRUT RESERVA

Trepat 100%

Agustí Torelló Mata

DO Cava

Net i brillant. Atractiu color cirera, amb reflexos violeta. Bombolla fina i persistent. Dominen les fruites silvestres, maduixa amb fons de marialluïsa. Fresc i agradable. Ben equilibrat. Temperatura de servei: 6°C.

CAVA PORTELL ROSAT

Trepat 100%

Coop. Agrícola de Sarra

DO Cava

Cava de color cirera viu, amb reflexos asalmonats, net i brillant, amb bombolla fina i abundant. Aromes de maduixa propis de la varietat que també afloraran a la boca de forma persistent. Temperatura de servei: 6-8°C.

BRUT ROSAT

Trepat 100%

Cava Magrinyà Calaf

DO Cava

Cava de color rosa viu i brillant, d'intensitat mitjana i suggerents bombolles fines i persistents. Fi en boca, on s'insinua el gust a fruites vermelles, essent la maduixa la que en destaca. Temperatura òptima de consum: 6-8°C.

CAVA ROSAT BRUT

Trepat 100%

Cava Carles Andreu

DO Cava

Color cirera viu. Bombolles fines i constants. Afruitat molt elegant i particular. A la boca, intensitat, untuositat i complexitat que, unides a la seva vivacitat, donen percepcions sensorials molt plaents durant la degustació.

PORTELL AGULLA ROSAT

Trepat 100%

Coop. Agrícola de Sarra

DO Conca de Barberà

Brillant color grosella lluminós. Aroma de fruita fresca amb fons d'herbes aromàtiques i notes mantegoses. Fruitós en boca, suau amb fresca bombolla que li aporta vivacitat.

CARLANIA ROSAT 2010

Trepat 100%

Carlània Celler

DO Conca de Barberà

De color rosa cirera. D'aromes a maduixes i altres fruites vermelles molt suaus. Entrada fresca en boca i una evolució i finals agradables. Temperatura de servei: 7-9°C.

TREPAT 2010

Trepat 100%

Celler Josep Foraster

DO Conca de Barberà

Color robí i ribet violaci. Intens aroma a fruites àcides, vermelles i pebre blanc; tot ben fos amb lleugeres notes torrades de la fusta. En boca ens sorprèn per la seva delicadesa, elegància i amplitud. El vi se'n mostra molt expressiu, amb gran pes de fruita i molt persistent. Consumir entre 14 i 16 °C.

GATZARA TREPAT 2010

Trepat 100%

GATZARAVins

DO Conca de Barberà

Color cirera amb ribet violaci i de capa baixa. Al nas les fruites vermelles apareixen fusionades i complementades pel toc especiat de pebre. En boca és fresc i lleuger. Final carregat de personalitat.

Temperatura de servei: 15°C.



El Trepat

Agustí Torelló i Sibill

A començaments dels anys 90, quan era president del Cercle Català de Tastadors, en una sèrie de programes que Radio Valls va dedicar al món del vi, em van preguntar quins eren els meus vins preferits.

El comentari que vaig fer va sorprendre als contertulians, en afirmar que, per a mi, quan parlàvem de rosats, el millor del món estava a Catalunya, concretament a la Conca de Barberà. Evidentment parlava del Trepat.

Des d'aleshores ha passat molt de temps i poc a poc, tot i que encara ens falta molt per fer, el Trepat ha anat trobant el reconeixement que sens dubte es mereix.

El Trepat es una varietat que ha nascut per expressar-se millor que cap altre com a vi rosat de qualitat.

Prova d'això, quan el Consell Regulador del Cava va decidir incorporar noves varietats que aportessin als nostres caves rosats l'estil, finor i elegància dels caves blancs, el Trepat va ser la única varietat autòctona catalana que es va afegir juntament amb l'internacional Pinot Noir. Personalment crec que un dels motius pels quals els caves rosat guanyen adeptes i nous mercats cada dia es gràcies a la aportació del Trepat.

Un dels primers caves que millor ens va valorar el famós crític nord-americà Robert Parker, va ser el nostre Rosat 100% Trepat del 2008 amb 92 punts de la seva prestigiosa revista.

El Trepat dona un vi fresc, afruitat, delicat, elegant, i amb una acusada personalitat. Te tots els ingredients per esdevenir un icona al món quan es parli dels grans vins rosats.

La qualitat hi és, ens falta, potser, que ens ho acabem de creure. Som-hi i gaudim-ne.

Salut!