

Romagosa Torné



Cava Brut

Romagosa
Torné



Característiques · Características · Characteristics

Cava elaborat amb un "coupage" de les varietats xarel·lo, parellada i macabeu. Cava típic de la zona ideal per a totes les ocasions. Cava jove i afruitat amb cos.

Cava elaborado con un «coupage» de las variedades Xarel.lo, Parellada y Macabeu. Cava típico de la zona ideal para todas las ocasiones. Cava joven y afruitado con cuerpo.

Xarel·lo, Parellada and Macabeu coupage cava. Fine and right taste full of aromas and dry flavour at the end. Breeding 24 months. Young and fruity cava.

Nota de Cata · Nota de Cata · Tasting Note

Color groc brillant, amb una bombolla elegant fina i persistent. Amb aromes de bona intensitat i fins aromes fruitals. Fresc i equilibrat en boca, amb un agradable toc àcid i un final net, amb records de bona criaça. Un cava amb excel·lents aromes fruitals, amb entrada suau i final persistent.

Color amarillo brillante, con una burbuja elegante fina y persistente. Con aromas de buena intensidad y hasta aromas frutales. Fresco y equilibrado en boca, con un agradable toque ácido y un final limpio, con recuerdos de buena crianza. Un cava con excelentes aromas frutales, con entrada suave y final persistente.

Yellow bright colour cava with aromatic fruity taste. Fresh and equilibrated mouth taste. Fine and little bubbles with a right surface on the top. Breeding of 24 months.

- Grau alcohòlic 11,5°
Grado alcohólico
Alcoholic degree
- Temperatura ideal 4-6°C
Temperatura ideal
Ideal serve temperature
- Conservació
Conservación
Conservation

Ampolles verticals,
amb lloc fresc i humit.

Botellas verticales,
en lugar fresco y húmedo.

Vertical Vottles, fresh and wet place.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



Cavas Romagosa Torné
08731 (Serra de Baix) Sant Martí Sarroca - Alt Penedès - Barcelona
info@romagosatorné.com - Tel. +34 93 899 13 53