

# Romagosa Torné

## Cava Semi-sec Romagosa Torné



### Característiques · Características · Characteristics

Cava jove elaborat amb un "coupage" de les varietats clàssiques del Penedès: macabeu, xarel·lo i parellada. Conté sucre afegit en el moment del desgorjament.

Cava joven elaborado con un "coupage" de las variedades clásicas del Penedès: macabeo, xarel·lo y parellada. Contiene azúcar añadido en el momento del degüelle.

Young macabeu, xarel·lo and parellada coupage elaboration cava with sugar additioned at the end of the bottled process. Fresh and fruity, full of kind aromas and sweet taste. Breeding of 18 months.

### Nota de Cata · Nota de Cata · Tasting Note

Color groc palla, bombolla fina i abundant. Desprèn nets aromes de fruita fresca, ben integrats amb un carbònic que potencia l'equilibri dels seus aromes. De paladar dolç, entrada molt suau, fresc i afruitat.

Color amarillo pajizo, burbuja fina y abundante. Desprende limpios aromas de fruta fresca, bien integrados con un carbónico que potencia el equilibrio de sus aromas. De paladar dulce, entrada muy suave, fresco y afrutado.

Yellow fine colour and fresh fruity aromas cava with an aromatic and sweet final taste end.

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