

# Romagosa Torné



# Catálogo



Cavas Romagosa Torné

08731 (Serra de Baix) Sant Martí Sarroca  
Alt Penedès - Barcelona - SPAIN  
[www.romagosatorne.com](http://www.romagosatorne.com)  
[info@romagosatorne.com](mailto:info@romagosatorne.com)  
+34 93 899 13 53



# Romagosa Torné

## Vi Rosat Vinca



### Característiques · Características · Characteristics

Vi rosat de raïm negre Cabernet Sauvignon, separat de la polpa, per tal de desprendre'l del color en el moment assenyalat. Segueix una fermentació de 17°C a 19°C. Una vegada s'estabilitza, es procedeix a l'embotellat al voltant del mes de febrer.

Vino rosado de uva tinta Cabernet Sauvignon, separado de la pulpa, con el fin de conseguir el color rosáceo en el momento preciso. Sigue una fermentación de 17°C a 19°C. Una vez se estabiliza, se procede al embotellado alrededor del mes de febrero.

Young Rosé Cabernet Sauvignon aromatic wine with a rosed colour and an aromatic taste. Its fruity taste can be associated to strawberries and raspberries. Fermented at 17°C-19°C in steel tanks. Mainly bottled in February.

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

Color grosella brillant, ofereix aromes de bona intensitat, nets i molt frutosos, amb records a fruites vermelles. És equilibrat, sec, on hi preval el seu fresc gust afrutat. Ben estructurat amb arrodonida acidesa i molta personalitat. Un vi amb final alegre que omple la boca.

Color grosella brillante, ofrece aromas de buena intensidad, limpios y muy afrutados, con recuerdos a frutas rojas. Es equilibrado, seco, donde prevalece su fresco sabor afrutado. Bien estructurado con redondeada acidez y mucha personalidad. Un vino con final alegre que llena la boca.

Cherry bright colour wine with red fruits taste and a long intense taste in mouth.



Grau alcohòlic Grado alcohólico Alcoholic degree	<b>14,0º</b>
Temperatura ideal Temperatura ideal Ideal serve temperature	<b>6-8ºC</b>
Conservació Conservación Conservation	<b>14-15ºC</b>



# Romagosa Torné

## Vi Negre Cabernet Sauvignon



### Característiques · Características · Characteristics

Vi negre de la varietat Cabernet Sauvignon veremat amb la màxima maduració, seguint el procés de desrapat abans de la maceració. Després del procés de filtració es passa a barriques de roure americà durant 12 mesos, la resta en botella. Posseeix una abundant pigmentació.

Vino tinto de la variedad Cabernet Sauvignon vendimiado con la máxima maduración, siguiendo el proceso de despalillado antes de la maceración. Después del proceso de filtración se pasa a barricas de roble americano durante 12 meses, el resto en botella. Posee una abundante pigmentación.

Red cabernet grape wine with a wood breeding process in oak barrels during a lot of months depending of the harvest and the year. Minimum 12 months.

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

Color mora-cirera. Ofereix intensos aromes primaris de la varietat. Es ple i gràs amb un punt d'acidesa que li donarà la longevitat, tanins madurs molt presents i pas per boca intens molt agradable. Un vi amb un final molt llarg i persistent fruit d'una bona estructura i bona evolució en botella.

Color mora-cereza. Ofrece intensos aromas primarios de la variedad. Se pleno y graso con un punto de acidez que le dará la longevidad, taninos maduros muy presentes y paso por boca intenso muy agradable. Un vino con un final muy largo y persistente fruto de una buena estructura y buena evolución en botella.

Cherry aromatic colour full of taste red wine and with a long breeding oak taste and full of toasted fruits.

- **Grau alcohòlic**  
Grado alcohólico  
Alcoholic degree **14,0º**
- **Temperatura ideal**  
Temperatura ideal  
Ideal serve temperature **14-16ºC**
- **Conservació**  
Conservación  
Conservation **14-15ºC**

Ampolles horizontals  
Botellas horizontales  
Horizontal bottles



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



# Romagosa Torné

## Cava Brut Especial Milenium



### Características · Características · Characteristics

Cava de producció limitada. Fet amb un "coupage" de les varietats parellada i macabeu i un 50% de xarel-lo que li donarà el seu especial caràcter i aroma. Conté chardonnay en un 10% que li proporciona un aroma final molt peculiar.

Cava de producción limitada. Hecho con un "coupage" de las variedades parellada y macabeo y un 50% de xarel-lo que le dará su especial carácter y aroma. Contiene chardonnay en un 10% que le proporciona un aroma final muy peculiar.

Limited edition production cava. Made with parellada, xarel-lo and macabeu grapes. It has 10% chardonnay grape must that gives a special and aromatic taste. Breeding in cellar 48 months.

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

Color groc palla molt brillant, amb una bombolla molt fina i persistent que forma una perfecta corona en superfície. Aromes molt fins, fruit de la llarga críança en botella, on destaca un fons de roure. Sec, amb molt de cos, amb equilibrat pas per boca i una franca persistència al tast. Un cava amb gran personalitat i magnífica críança que proporciona aromes molt subtils i delicats.

Color amarillo pajizo muy brillante, con una burbuja muy fina y persistente que forma una perfecta corona en superficie. Aromas muy finos, fruto de la larga crianza en botella, donde destaca un fondo de roble. Seco, con mucho cuerpo, con equilibrado paso por boca y una franca persistencia a la cata. Un cava con gran personalidad y magnífica crianza que proporciona aromas muy sutiles y delicados.

Yellow bright colour cava with fine bubbles and a right surface on the top. Long breeding aromas and wood taste at the end. Dry, very good and full of flavours.

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

Ampolles verticals,  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas verticales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Vertical Bottles, fresh and wet place.



# Romagosa Torné

## Cava Brut Nature Argelaga



### Característiques · Características · Characteristics

Elaborat amb un "coupage" de les varietats majoritàriament xarel-lo i parellada i una mica de macabeu. Cava brut natural en tota la seva existència.

Elaborado con un «coupage» de las variedades mayoritariamente xarel-lo y parellada y algo de macabeo. Cava bruto natural en toda su existencia.

Mixed xarel-lo and parellada coupage with few macabeu grapes Natural Brut Cava without sugar and full of flavours. Breeding in cellar 48 months.

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

Color groc palla brillant, amb bombolla petita i persistent, amb bonica corona a la superfície.

Amb delicats i potents aromes on destaquen tocs madurs i torrats. Elegant paladar i magnífic final amb gust a criança i via retronalal llarga i molt agradable. Una cava sec de criança i elegant, amb final persistent.

Color amarillo pajizo brillante, con burbuja pequeña y persistente, con hermosa corona en la superficie.

Con delicados y potentes aromas donde destacan toques maduros y tostados. Elegante paladar y magnífico final con sabor a crianza y vía retronalal larga y muy agradable. Una cava seco de crianza y elegante, con final persistente.

Bright yellow colour cava with fine and little bubbles and a right surface at the top. Dry cava full of flavours and aromas .Long breeding tastes and fine bubbles inside.

Grau alcohòlic	<b>11,5º</b>
Temperatura ideal	<b>4-6ºC</b>
Conservació	Ampolles verticals, amb lloc fresc i humit. Botellas verticales, en lugar fresco y húmedo. Vertical Bottles, fresh and wet place.



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

# Romagosa Torné



## Cava Extra Brut Romagosa Torné



### Características · Características · Characteristics

Cava de llarga criança. 36 mesos a les nostres caves. Elaborat amb un "coupage excel·lent" de les varietats parellada, macabeu i xarel-lo típic de la zona.

Cava de larga crianza. 36 meses en nuestras cavas. Elaborado con un "coupage excelente" de las variedades parellada, macabeo y xarel-lo típico de la zona.

Long breeding cava with an excellent macabeu, xarel-lo and parellada coupage . Breeding in cellar 36 months.

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

Color groc palla, amb bombolla fina i intensa. Ofereix aromes de bona intensitat amb marcats tocs de la criança, on es destaquen matisos de llevats i un fons a fruits secs, fruit de una bona reducció en botella. Es un cava sec i equilibrat, ample, amb cos, amb una notable finura i un bon equilibri entre tots els seus components.

Color amarillo pajizo, con burbuja fina e intensa. Ofrece aromas de buena intensidad con marcados toques de la crianza, donde se destacan matices de levaduras y un fondo a frutos secos, fruto de una buena reducción en botella. Es un cava seco y equilibrado, amplio, con cuerpo, con una notable finura y un buen equilibrio entre todos sus componentes.

Yellow bright colour cava with fine bubbles and yeast equilibrated breeding notes.

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

Ampolles verticals,  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas verticales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Vertical Bottles, fresh and wet place.



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



# 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 afrutat 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 afrutado 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 criança. 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  
Grado alcohólico  
Alcoholic degree **11,5º**
- Temperatura ideal  
Temperatura ideal  
Ideal serve temperature **4-6ºC**
- Conservació  
Conservación  
Conservation

Ampolles verticals,  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas verticales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Vertical Bottles, fresh and wet place.



# Romagosa Torné



## Cava Semi-sec

Romagosa  
Torné



### Características · 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 coupe elaboration cava with sugar additionned 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
- Temperatura ideal  
Temperatura ideal  
Ideal serve temperature
- Conservació  
Conservación  
Conservation

**11,5º**

**4-6ºC**

Ampolles verticals,  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas verticales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Vertical Bottles, fresh and wet place.



# Romagosa Torné

## Cava Brut Rosat Pinot Noir Corretjola



### Características · Características · Characteristics

Cava Brut rosat monovarietal de raïm Pinot Noir, brut, especial i afrutat. Únic en la seva categoria com a cava rosat brut. 100% Pinot noir.

Cava Brut rosado monovariedad de uva Pinot Noir, Bruto, especial y afrutado. Único en su categoría como cava rosado bruto. 100% Pinot noir.

Pinot noir rosé brut cava, special and fruity. As a rosé brut cava , it's extraordinary marvellous with fine bubbles as a rest-breeding cava. 100% Pinot noir.

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

De color cirera i molt lluminós. Presenta aromes profunds a fruites vermelles madures i té un lleuger final fresc.  
De bombolla elegant , té una excel·lent corona d'escuma blanca brillant que equilibra la seva presentació.

Color amarillo pajizo, con burbuja fina e intensa. Ofrece aromas de buena intensidad con marcados toques de la crianza, donde se destacan matices de levaduras y un fondo a frutos secos, fruto de una buena reducción en botella. Es un cava seco y equilibrado, amplio, con cuerpo, con una notable finura y un buen equilibrio entre todos sus componentes.

Cherry colour and full of brightness cava. Red matured fruits taste and with a final fresh flavor end.

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

Ampolles verticals,  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas verticales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Vertical Bottles, fresh and wet place.



# Romagosa Torné

## Vi Blanc Ecològic Ravenissa



### Característiques · Características · Characteristics

Vi blanc especial que combina el raïm 50% chardonnay i 50% xarel-lo, típic del Penedès, sempre en la proporció adient segons la collita i l'any. Només s'utilitza el vi flor fruit de la primera premsada.

Vino blanco especial que combina la uva 50% Chardonnay y 50% xarel-lo, típico del Penedès, siempre en la proporción adecuada según la cosecha y el año. Sólo se utiliza el vino flor fruto de la primera prensada.

Special white typical Penedès 50% chardonnay and 50% xarel-lo grapes wine , According to the harvest and the year the mix is different. Only the flower must is used from the first pressed.

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

Color groc pàlid, amb aromes fruitals propis de les seves varietats combinades a la perfecció. Els excepcionals aromes del xarel-lo es combinan amb la persistència del chardonnay, conjugant els genuïns sabors post-gust.

Color amarillo pálido, con aromas frutales propios de sus variedades combinadas a la perfección. Los excepcionales aromas del xarel-lo se combinan con la persistencia del chardonnay, conjugando los genuinos sabores postgusto.

Pale yellow colour, with fruity varieties aromas perfectly mixed. The xarel-lo excellent aromas combine with the persistence of chardonnay, ending with genuine after-taste flavors.

- Grau alcohòlic  
Grado alcohólico  
Alcoholic degree **12,5º**
- Temperatura ideal  
Temperatura ideal  
Ideal serve temperature **6-8ºC**
- Conservació  
Conservación  
Conservation

Ampolles horizontals  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas horizontales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Horizontal Bottles,  
fresh and wet place.



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

# Romagosa Torné

## Vi Negre Ecològic Borratja



### Característiques · Características · Characteristics

Vi negre de les varietats de raïm negre merlot i cabernet sauvignon. Combinació ideal per tal d'aconseguir un equilibri d'aromes i color.

Vino tinto de las variedades de uva tinta Merlot y Cabernet Sauvignon. Combinación ideal, para lograr un equilibrio de aromas y color.

Red ecological grapes wine variety. Right colour and taste mix.

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

De color cirera i intensitat mitjana amb un retoc a teula. Aromes a compota de fruites i saborós a la boca. Glicèric i amb tanins ben madurs que li proporcionen el seu color tan característic.

De color cereza y intensidad media con un retoque a teja. Aromas a compota de frutas y sabroso en la boca. Glicérico y con taninos bien maduros que le proporcionan su color tan característico.

Cherry colour with medium wood taste. Fruit and aromatic taste full of glicerico and madurated flavors.

- Grau alcohòlic  
Grado alcoholico  
Alcoholic degree **13º**
- Temperatura ideal  
Temperatura ideal  
Ideal serve temperature **14-15ºC**
- Conservació  
Conservación  
Conservation **14-15ºC**

Ampolles horizontals  
Botellas horizontales  
Horizontal bottles



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

# Romagosa Torné

## Cava Brut Ecològic Ginesta



### Característiques · Características · Characteristics

Cava natural i elegant. És fruitós i fresc en boca, ben integrat amb un agradable toc àcid que el fa ser molt personal i equilibrat en els seus aromes, essència típica del seu origen ecològic.

Cava natural y elegante. Es frutoso y fresco en boca, bien integrado con un agradable toque ácido que le hace ser muy personal y equilibrado en sus aromas, esencia típica de su origen ecológico.

Natural and excellent cava. It's fruity and fresh in mouth, well mixed with a pleasant acid touch that makes it very full and balanced in its aromas, a typical essence of its ecological origin.

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

Color brillant i cristal·lí. Presenta una bombolla fina i elegant amb una excel·lent corona a la superfície.

Color brillante y cristalino. Presenta una burbuja fina y elegante con una excelente corona en la superficie.

Bright and crystalline colour. It features a fine and elegant bubble with an excellent crown on the surface.

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

Ampolles verticals,  
amb lloc fresc i humit.  
Botellas verticales,  
en lugar fresco y húmedo.  
Vertical Bottles, fresh and wet place.



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

# Romagosa Torné



Cavas Romagosa Torné

08731 (Serra de Baix) Sant Martí Sarroca

Alt Penedès - Barcelona - SPAIN

[www.romagosatorne.com](http://www.romagosatorne.com)

[info@romagosatorne.com](mailto:info@romagosatorne.com)

+34 93 899 13 53