

Romagosa Torné

Cava Brut Nature Or



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. 36 mesos de criança.

Elaborado con un "coupage" de las variedades mayoritariamente xarel·lo y parellada y algo de macabeu. Cava bruto natural en toda su existencia. 36 meses de crianza.

Mixed xarel·lo and parellada coupage with few macabeu grapes Natural Brut Cava without sugar and full of flavours. Breeding in cellar 36 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 retronasal 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 retronasal 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
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.



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