

# Romagosa Torné

## 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 6 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 despallado antes de la maceración. Después del proceso de filtración se pasa a barricas de roble americano durante 6 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 rest.

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

Color mora-cirera. Ofereix intensos aromes primaris de la varietat. Es ple i gras 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 end flavour.

• Grau alcohòlic **13,0°**  
Grado alcohólico  
Alcoholic degree

• Temperatura ideal **14-16°C**  
Temperatura ideal  
Ideal serve temperature

• Conservació **14-15°C**  
Conservación  
Conservation

Ampolles horitzontals  
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