



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

AGUSTI TORELLO, CAVA ATM RESERVA

<u>Producent :</u>	Agusti Torello
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Cava
<u>Type wijn:</u>	Schuimwijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	11.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Macabeo, Xarel, Parellada

Beschrijving:

Cava is dé champagne van Spanje. Hij wordt voornamelijk gemaakt in het noordoosten van Spanje (Catalonië). Net als in Champagne wordt hier de méthode traditionnelle gebruikt dwz dat de wijn een 2de maal gist in de fles. Agusti Torello is een bijzonder man. Hij maakt geen compromissen en gaat rechtuit voor kwaliteit. Hij gebruikt de regionale druiven macabeo, xarello, parellada

Deze Reserva is gemaakt met druiven uit het één bepaald jaar en wordt 3 jaar later gedegorgeerd (= definitieve botteling) . De wijn rijpt dus bijna 3 jaar 'sur lattes'.

Meer info op www.agustitorello.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze typische cava aan 6° als aperitief en combineer met oesters, mosselen, kreeft, enz.

Bewaartijd:

1 à 2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

AGUSTI TORELLO, CAVA ATM RESERVA

<u>Producent :</u>	Agusti Torello
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Cava
<u>Type wijn:</u>	Schuimwijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	11.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Macabeo, Xarel, Parellada

Beschrijving:

Cava is dé champagne van Spanje. Hij wordt voornamelijk gemaakt in het noordoosten van Spanje (Catalonië). Net als in Champagne wordt hier de méthode traditionnelle gebruikt dwz dat de wijn een 2de maal gist in de fles. Agusti Torello is een bijzonder man. Hij maakt geen compromissen en gaat rechtuit voor kwaliteit. Hij gebruikt de regionale druiven macabeo, xarello, parellada

Deze Reserva is gemaakt met druiven uit het één bepaald jaar en wordt 3 jaar later gedegorgeerd (= definitieve botteling) . De wijn rijpt dus bijna 3 jaar 'sur lattes'.

Meer info op www.agustitorello.com

Wijn & Gerecht:

Serveer deze typische cava aan 6° als aperitief en combineer met oesters, mosselen, kreeft, enz.

Bewaartijd:

1 à 2 jaar