

TORRENS  
MOLINER

*Brut*

MÈTODE TRADICIONAL



#### ORIGEN

---

Denominación de origen Cava (D.O. CAVA)  
Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

#### VARIEDAD

---

Macabeu, Xarel·lo y Parellada

#### CRIANZA

---

Crianza en botella superior a 18 meses.  
Adición de licor de expedición.

#### NOTAS DE CATA

---

Armonía, equilibrio y personalidad, la excelencia de este Cava Brut.

Brillante, estructurado y fresco. De esmerada elaboración según método tradicional con la selección de los mejores racimos de la propiedad.

#### DATOS TÉCNICOS

---

Cava  
Brut

Grado Alcohólico	11,5% Vol.
Acidez Total (ac.tartático)	6,00 - 6,50 g/l
Acidez Volátil (ac. Acético)	< a 0,30 g/l
Sulfuróso Libre	< a 20 mg/l
Sulfuróso Total	< 90 mg/l
Azucares Reductores	0,50 - 1,50 g/l

ELABORADO POR TORRENS MOLINER S.L. - SANT SADURNI D'ANOIA - ESPAÑA