

  
Castell  
Sant Antoni

**JAZZ  
NATURE**



### Technical data / Torre de l'Homenatge 2005

<b>NAME:</b>	<b>TORRE DE L'HOMENATGE 2005</b>
<b>TYPE:</b>	BRUT NATURE
<b>COLOR:</b>	WHITE
<b>AGEING TIME:</b>	120 MONTHS
<b>ALCOHOL:</b>	11,5% VOL
<b>SUGARS:</b>	2 g/L
<b>TOTAL ACIDITY (ATT):</b>	5,90 g/L
<b>VARIETIES:</b> PARELLADA	XAREL·LO, MACABEU,
<b>WINEMAKING:</b>	SINGLE VARIETY FERMENTATION, WITH LATER BLENDING (COUPAGE) AND SECOND FERMENTATION INSIDE THE BOTTLE, FOLLOWING THE TRADITIONAL METHOD. MINIMUM TIME OF AGEING OF 120 MONTHS SUR-LIE.
<b>TASTING NOTE:</b>	<b>COLOR:</b> INTENSE GOLDEN COLOR, WITH BRILLIANT REFLECTIONS. FINE AND DELICATE BUBBLES, ASCENDING IN CHAIN-OF-PEARLS FORMATION. <b>NOSE:</b> INTENSE AND COMPLEX. PATISSERIE, BRIOCHE, TOAST, HAY AND ROASTED NUTS AROMAS. OVEN-BAKED APPLE, DRIED FLOWERS AND BAKING SPICES. <b>TASTE:</b> COMPLEX, DRY AND INTENSE. FULL BODIED AND WELL-STRUCTURED. LINGERING AFTERTASTE.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)

  
Castell  
Sant Antoni

**JAZZ  
NATURE**

## Fitxa Tècnica / Torre de l'Homenatge 2005



<b>NOM:</b>	TORRE DE L'HOMENATGE 2003
<b>TIPUS:</b>	BRUT NATURE
<b>COLOR:</b>	BLANC
<b>CRIANÇA:</b>	120 MESOS
<b>ALCOHOL:</b>	11,5% VOL
<b>SUCRES TOTALS:</b>	2 g/L
<b>ACIDESA TOTAL (ATT):</b>	5,90 g/L
<b>VARIETATS:</b>	XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
<b>ELABORACIÓ:</b>	FERMENTACIÓ PER SEPARAT DE LES VARIETATS TRADICIONALS, AMB LA POSTERIOR REALIZACIÓ DEL CUPATGE I SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA SEGUINT EL MÈTODE TRADICIONAL. CRIANÇA MÍNIMA DE 120 MESOS SOBRE LES PRÒPIES MARES.
<b>NOTA DE TAST:</b>	<b>COLOR</b> GROC OR INTENS, AMB REFLEXOS BRILLANTS. BOMBOLLA MOLT FINA I PETITA, AMB FORMACIÓ DE COLLARETS DE PERLES ASCENDENTS I CORONA EN COPA. EN <b>NAS</b> ÉS INTENS I COMPLEXE. DESTAQUEN AROMES DE PASTISSERIA, TORRATS I FRUITS SECS (CLOSQUES D'AVELLANA TORRADA). NOTES TAMBÉ DE POMA AL FORN, CÍTRICS, FLORS I HERBES SEQUES, AMB UN FONS MINERAL. EN <b>BOCA</b> TÉ UN MOLT BON ATAC, COMBINANT FRESCOR AMB CREMOSITAT. ÉS VOLUMINÓS, AMPLI I SEC. EL POST-GUST ÉS LLARG, DEIXANT UNA SENSACIÓ FINAL AGRADABLE.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 93 818 30 99

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)



# Castell Sant Antoni



## Ficha Técnica / Torre de l'Homenatge 2005

<b>NOMBRE:</b>	<b>TORRE DE L'HOMENATGE 2005</b>
<b>TIPO:</b>	BRUT NATURE
<b>COLOR:</b>	AMARILLO ORO INTENSO
<b>CRIANZA:</b>	+ 180 MESES
<b>ALCOHOL:</b>	11,5% VOL
<b>AZÚCAR TOTAL:</b>	2 g/L
<b>ACIDEZ TOTAL (ATT):</b>	5,90 g/L
<b>VARIEDADES:</b>	XAREL.LO, MACABEU, PARELLADA
<b>ELABORACIÓN:</b>	FERMENTACIÓN POR SEPARADO DE LAS VARIEDADES TRADICIONALES, POSTERIOR REALIZACIÓN DEL CUPAJE Y SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA SIGUIENDO EL MÉTODO TRADICIONAL. CRIANZA MÍNIMA DE 180 MESES SOBRE SUS LÍAS.
<b>NOTA DE CATA:</b>	<b>COLOR</b> AMARILLO ORO INTENSO, CON REFLEJOS BRILLANTES. BURBUJA MUY FINA Y PEQUEÑA, CON FORMACIÓN DE ROSARIOS Y CORONA EN COPA. EN <b>NARIZ</b> ES INTENSO Y COMPLEJO. DESTACAN NOTAS DE BOLLERÍA, TOSTADOS Y FRUTOS SECOS (CÁSCARAS DE AVELLANA TOSTADA). NOTAS TAMBIÉN DE MANZANA AL HORNO, CÍTRICOS, FLORES Y HIERBAS SECAS, CON UN FONDO MINERAL. EN <b>BOCA</b> TIENE UN MUY BUEN ATAQUE, COMBINANDO FRESCOR CON CREMOSIDAD. ES VOLUMINOSO, AMPLIO Y SECO. EL POSTGUSTO ES LARGO, DEJANDO UNA SENSACIÓN FINAL SUMAMENTE AGRADABLE.

Passeig del Parc, 13 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona - Spain - Tel: +34 617 325 650

E-mail: [cava@castellsantantoni.com](mailto:cava@castellsantantoni.com)