



La bodega Torre Oria ha sede a Requena, vicino a Valencia, ed è rinomata per la produzione dei suoi cava. L'azienda è stata fondata nel 1897 da José e Iñigo Oria de Rueda: esponenti della famiglia Oria de Rueda che già con Agustín (padre di Iñigo) era attiva nel settore del commercio del vino oltre che nella produzione serica. La sede della bodega è ubicata ancora oggi nell'edificio realizzato dall'architetto valenzano José Donderis per volontà di José e Iñigo sul terreno dove, precedentemente, la famiglia aveva il proprio setificio: tale edificio per la bellezza architettonica è stato dichiarato Monumento Artistico Nazionale. Nel 1981 la fama dell'azienda si sviluppa e si estende a livello internazionale. Nel 1993 la bodega ottiene grazie alla sua storia ed alla qualità dei suoi vini il diritto di potersi fregiare della Denominación de Origen Cava, nonostante sia ubicata fuori della zona di Penedés. Attualmente l'azienda è amministrata da Eloy Bautista, proprietario di maggioranza, che dalla sua entrata ha contribuito fortemente alla costante crescita quantitativa e qualitativa dei vini ed alla loro reputazione sui mercati internazionali. I cava prodotti da Torre Oria sono un assemblaggio di Macabeo, Perellada e Garnacha, lavorati secondo metodo classico, da cui derivano vini equilibrati, intensi e dal raffinato perlage.

Cava Brut Torre Oria

Varietà Macabeo, Chardonnay.

Vigneti I vigneti sono posizionati su di un dislivello compreso tra i 650 metri ed i 905 metri sul livello del mare. I terreni sono calcarei e sabbiosi.

Vinificazione Il Cava Brut Torre Oria è realizzato con la migliore selezione di Macabeo e di Chardonnay prodotti nella regione. La seconda fermentazione avviene in bottiglia e dura circa 9 – 10 mesi.

Caratteristiche Il Cava Brut Torre Oria è un vino complesso, fresco, con sentori di agrumi e frutta tropicale.

