

PRIVAT Brut Nature Reserva



Los cavas Privat se elaboran con variedades muy expresivas y cupajes atrevidos que los elevan a la categoría de grandes vinos. La sobriedad de sus presentaciones es un reflejo de su vocación cosmopolita.

Denominación de Origen Cava.

Certificado Ecológico CCPAE

Variedad de la uva

Pansa Blanca (Xarel·lo), Macabeo, Parellada.

Elaboración

Cava Premium elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de **cultivos ecológicos** y trabajadas manualmente para conseguir el mejor resultado.

Crianza

Entre 15 y 27 meses en botella, antes del degüelle.

Tipo de botella Cava., color verde, anti V, de 75 cl.

Análisis

Graduación: 12% vol.

Azúcar residual: 0 g/l.

Nota de cata

Con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar.

Destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante.

Ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional.

Fresco y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

AA
PRIVAT