

PRIVAT Brut Nature Selected Cuvée



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

Xarel·lo 35 %, Macabeo 34 %, Parellada 27 %, Chardonnay 3%, Pinot Noir 1%

Elaboración

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

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

Análisis

Graduación: 11,6% vol.

Acidez total: 3,70 g/l

(a.s.).

Azúcar residual: 1,3 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 un toque de acidez y un buen equilibrio, destaca como un cava excepcional.

Suave, delicado y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

AA
PRIVAT