

# PRIVAT Brut 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.

**Ánalisis**

**Graduación:** 12% vol.

**Azúcar residual:** 6 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.

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

**AA**  
PRIVAT