



PRIVAT

ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2022

CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella, antes del degüelle.

VARIEDADES

Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.

Contiene sulfitos



“LOS CAVAS PRIVAT SE ELABORAN CON VARIEDADES MUY EXPRESIVAS Y CUPAJES ATREVIDOS QUE LOS ELEVAN A LA CATEGORÍA DE GRANDES VINOS.”

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Limpio y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, afrutado y largo.

Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O Cava y de cultivo ecológico. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.

BRUT NATURE RESERVA