



PRIVAT
ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2022

CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella, antes del
degüelle

VARIEDADES

Chardonnay

ANÁLISIS

Graduación: 12% 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 palido con ligeros tonos verdosos.
Limpio y brillante.

Desprendimiento de finas burbujas, con
formación de corona. Aroma limpio, fresco y
afrutado.

Sabor ligeramente afrutado, con un toque de
acidez y un buen equilibrio. Suave y largo en
boca.

ELABORACIÓN

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

**BRUT NATURE RESERVA
CHARDONNAY**