



PRIVAT
ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2022

CRIANZA

Mínimo 9 meses en botella, antes del
degüelle.

VARIEDADES

Pinot Noir, Chardonnay

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.

Conté súlfits



“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 rosa pálido. Limpio y brillante.

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

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

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas de viñas
protegidas por la D.O Cava y certificado por el
CCPAE. La variedad Chardonnay está vinificada a
temperatura controlada y por debajo 16°C para
preservar los aromas frutales.

El Pinot Noir se somete a una maceración de tres
a cinco horas hasta alcanzar el
color y delicados aromas típicos de esta variedad.

BRUT NATURE ROSÉ