



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.

Conté sulfits



“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 RESERVA