



PRIVAT
ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2022

CRIANÇA

Mínim 18 mesos en ampolla, abans del degollament.

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay

ANÀLISI

Graduació: 11,5% vol.

Conté sulfits



“ELS CAVES PRIVAT S'ELABOREN AMB VARIETATS MOLT EXPRESSIVES I CUPATGES ATREVITS QUE ELS ELEVEN A LA CATEGORIA DE GRANS VINS”

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos. Net i brillant.

Abundant despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net, afruitat i llarg.

Sec, suau, complex i elegant en boca, bon equilibri gustatiu.

ELABORACIÓ

Elaborat a partir de raïm seleccionat de vinyes emparades per la D.O Cava i cultiu ecològic. Vinificació del most de flor, sota fermentació controlada.

BRUT NATURE RESERVA