



PRIVAT
ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2022

CRIANÇA

Mínim 9 mesos en ampolla, abans del degollament.

VARIETATS

Pinot Noir, 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 rosa pàl·lid. Net i brillant.

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

Suau, sec, complex i elegant en boca, bon equilibri gustatiu.

ELABORACIÓ

Elaborat amb raïm seleccionat de vinyes protegides per la D.O Cava i certificat pel CCPAE. La varietat Chardonnay està vinificada a temperatura controlada i per sota dels 16°C per preservar les aromes fruiteres. El Pinot Noir se sotmet a una maceració de tres a cinc hores fins a assolir el color i delicades aromes típiques d'aquesta varietat.

BRUT NATURE ROSÉ