



PRIVAT

ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2023

CRIANÇA

Mínim 18 mesos en ampolla, abans del degollament.

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay

ANÀLISI

Graduació: 11,5% vol.

Conté sulfits



“PRIVAT REPRESENTA EL NOSTRE FERM COMPROMÍS AMB UNA VITICULTURA ECOLÒGICA I SOSTENIBLE, EN HARMONIA AMB LA NATURA I DEDICADA A LA CURA CONTÍNUA DE LA VINYA I EL SEU”

SANDRA ESTÉVEZ – ENÒLOGA

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