



PRIVAT

ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2024

CRIANZA

Mínimo 9 meses en botella, antes del degüelle.

VARIETADES

Pinot Noir, Chardonnay

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.

Conté sulfits



“PRIVAT REPRESENTA NUESTRO FIRME COMPROMISO CON UNA VITICULTURA ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE, EN ARMONÍA CON LA NATURALEZA Y DEDICADA AL CUIDADO CONTINUO DE LA VIÑA Y SU ENTORNO”
SANDRA ESTÉVEZ – ENÓLOGA

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