



# PRIVAT

ORGANIC CAVA

## DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

## ANYADA

2024

## CRIANÇA

Mínim 9 mesos en ampolla, abans del degollament.

## VARIETATS

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

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

Suau, sec, complexe 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 fruyteres. 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