



PRIVAT

ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

.D.O Cava

AÑADA

2023

CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella, antes del degüelle

VARIETADES

Xarel·lo, Macabeo, Parellada, 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 amarillo pálido con ligeros tonos verdosos. Limpio y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio, afrutado y largo.

Seco, suave, complejo y elegante en boca, buen equilibrio gustativo.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la D.O Cava y de cultivo ecológico. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada.

BRUT RESERVA