



PRIVAT
ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2022

CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella, antes del degüelle

VARIEDADES

Chardonnay

ANÁLISIS

Graduación: 12% vol.

Contiene sulfitos



“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

Apariencia brillante, con burbuja fina, persistente y de lenta ascensión, reflejo de la cuidada elaboración por método tradicional.

En nariz presenta buena intensidad, con predominio de fruta blanca fresca, acompañada de matices herbáceos y ligeras notas balsámicas.

En boca es equilibrado y elegante, con un carbónico fino y bien integrado. La acidez, viva y definida, aporta frescura y conduce a un final largo y persistente.

ELABORACIÓN

Cava ecológico de guarda superior elaborado con Chardonnay de la finca L'Almirall. Busca resaltar la nobleza de la variedad con un perfil mediterráneo. El clima y el suelo arcilloso favorecen una maduración equilibrada que mantiene la acidez y aporta frescura al final de la crianza.

MARIDAJE

Sorbetes de limón, alcachofas, espárragos

BRUT NATURE RESERVA
CHARDONNAY