



PRIVAT

ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2022

CRIANÇA

Mínim 18 mesos en ampolla, abans del degollament.

VARIETATS

Chardonnay

ANÀLISI

Graduació: 12% 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

Aparença brillant, amb bombolla fina i persistent, reflex d'una elaboració del mètode tradicional.

En nas presenta intensitat, amb predomini de fruita blanca fresca, amb matisos herbacis i lleugeres notes balsàmiques.

En boca és equilibrat i elegant, amb un carbònic fi i ben integrat. L'acidesa, viva, aporta frescor i un final llarg i persistent.

ELABORACIÓ

Cava ecològic de guarda superior elaborat amb Chardonnay de la finca L'Almirall. Vol posar en valor la noblesa de la varietat amb un perfil mediterrani. El clima i el sòl argilós afavoreixen una maduració equilibrada que preserva l'acidesa i aporta frescor al final de la criança.

MARIDATGE

Sorbetes de llimona, carxofes, espàrrecs

BRUT NATURE RESERVA
CHARDONNAY