PRIVAT

ORGANIC CAVA

"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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

ANYADA

2024

CRIANÇA

Mínim 18 mesos en ampolla, abans del degollament.

VARIETATS

Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay

ANÀLISI

Graduació: 11,5% vol.

Conté sulfits



NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos, net i brillant. Presenta un abundant despreniment de fines bombolles amb formació de corona.
En nas es mostra net, afruitat i de bona intensitat.
En boca és sec, suau, complex i elegant, amb bon equilibri gustatiu i un final agradable.

ELABORACIÓ

Elaborat amb raïms ecològics seleccionats de la D.O. Cava, veremats en el seu punt òptim i vinificats per separat.
S'utilitza el most flor amb fermentació controlada i un acurat coupage per garantir equilibri i expressió del territori.

MARIDATGE

Formatge, pasta, peixos, arrossos, aus.

BRUT NATURE RESERVA