PRIVAT

ORGANIC CAVA

"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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2024

CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella, antes del degüelle.

VARIEDADES

Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay

ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.

Contiene sulfitos



NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos, limpio y brillante. Presenta un abundante desprendimiento de finas burbujas con formación de corona.
En nariz se muestra limpio, afrutado y de buena intensidad.
En boca es seco, suave, complejo y elegante, con buen equilibrio gustativo y un final agradable.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas ecológicas seleccionadas de la D.O. Cava, vendimiadas en su punto óptimo y vinificadas por separado.
Se utiliza el mosto flor con fermentación controlada y un cuidadoso coupage para garantizar equilibrio y expresión del territorio.

MARIDAJE

Quesos, pasta, pescados, arroces, aves.

BRUT NATURE RESERVA