



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

.D.O Cava

## AÑADA

2022

## CRIANZA

Mínimo 18 meses en botella, antes del degüelle

## VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

## ANÁLISIS

Graduación: 11,5% vol.

Conté sulfits



“LOS CAVAS PRIVAT SE ELABORAN CON VARIEDADES MUY EXPRESIVAS Y CUPAJES ATREVIDOS QUE LOS ELEVAN A LA CATEGORÍA DE GRANDES VINOS.”

## NOTA DE CATA

Color amarillo palido 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 amparadas por la D.O Cava y de cultivo ecológico. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada

# BRUT NATURE RESERVA