



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Privat Brut Nature Reserva 2022

Celler Privat



Pris 139 kr
nr 790401 - 750 ml

Ursprung Cava Penedés

Druvor Xarel-lo 40%, Parellada 25%, Macabeo 25%, Chardonnay 10%

Vinmakare Sandra Estévez

Alk. halt 11.5% **Restsocker** 0-2,5

Jordmån Kalksten och lera

Information Privats cava skapades ursprungligen för D.O. Cavas privata styrelsemöten. Eftersom flera av styrelsemedlemmarna hade sina egna cavahus kunde de inte enas om vilken cava som skulle serveras under de privata mötena. De beslutades då att de skulle ta fram en ny cava som var så bra att den kunde servera dessa kräsna medlemmar. Namnet blev PRIVAT. Nycklarna som förekommer på de olika Privat-flaskorna är symboler som går att finna på olika gatuplattor i Barcelona. Varje cava i Privat-serien representeras av en unik nyckel från staden som öppnar sina dörrar och avslöjar det som en gång var privat.

Druvorna till vinet kommer från Finca Almirall de Puigdespi som ligger i Castellvi de la Marca i Penedés. Alla druvor är ekologiskt certifierade.

Karaktär Fruktig, frisk, och en komplex brödig cava med inslag av gröna äpplen, örter, kex, krusbär, päron, mineral och lime.

Vinifiering Druvorna plockas för hand och är noga utvalda där man bara skördar när de uppnått perfekt mognadsnivå. Cavan tillverkas enligt traditionell metod vilket innebär att den får sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Cavan är en "Brut Nature" vilket betyder att det inte tillsätts något socker.

Lagring Cavan är en så kallad "Reserva" vilket innebär att den har lagrats i minst 18 månader på sin jästfällning innan degorgering. Något som är intressant med just denna cava är att det tydligt visas på etiketten när den har degorgerats där man kan se att den alltid ligger längre på jästfällningen fällningen än minimumkravet för en reserva.

Passar till Aperitif, lättare rätter av fisk och skaldjur. Även en fin match till vegetariskt.

Om producenten

Mitt i DO Cavas hjärta i Penedés hittar du Celler Privats 73 hektar ekologiskt odlade mark. Samtliga cavor är ekologiskt certifierade och de använder sig inte av några bekämpningsmedel. De tillämpar ekologisk kompostering och vinstockarnas egna sticklingar fungerar som gödningsmedel. All skörd sker för hand med noggrann övervakning av mognadsnivåer. Deras mål är att bibehålla en biologisk mångfald som respekterar den inhemska floran och faunan samtidigt som de producerar enastående Cavor.