



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Privat Atelier Gran Reserva 2021

Celler Privat



Pris 379 kr
nr 5346101 - 750 ml

Ursprung Cava Comtats de Barcelona Valls d'Anoia-Foix

Druvor Xarel-lo 100%

Vinmakare Sandra Estévez

Alk. halt 11.5% **Restsocker** 0-1

Jordmån Kalksten och lera

Information Premiumcavan Privat Atelier Gran Reserva tillverkas bara vid exceptionellt bra årgångar, de som klassas som de allra bästa. Cavan lagras minst 30 månader innan degorgering. Alla druvor är ekologiskt certifierade och cavan är veganvänlig.

Privats cava skapades ursprungligen för DO 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.

Karaktär Cavan är tillverkad av 100% Xarel-lo vilket återfinns i doft och smak. Doft av mogen tropisk frukt, vita blommor, bröd och hasselnötter. Smaken är frisk med mogna inslag av persika och gula plommon med en mjuk och krämig mousse. Härligt, långt och brödig eftersmak.

Vinifiering Druvorna plockas för hand från över 60 år gamla ekoecrtifierade vingårdar 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 jäsnings på flaska.

Lagring Cavan är en så kallad "Gran Reserva" vilket innebär att den har lagrats i minst 30 månader på sin jästfällning innan degorgering.

Passar till Apertiff, gärna med salta tillbehör, 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.