

# AA PRIVAT

## AA PRIVAT

“El inicio al mundo del cava de añada y ecológico”. J.M. Pujol-Busquets



### Ficha técnica:

Tipo de cava	Brut Nature Reserva Ecológico de añada
Disponible en	375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000ml (Magnum, Jeroboam)
Variedades	Pansa Blanca (Xarel·lo), Macabeu, Parellada
Añada	2014
Fermentación	Inoxidable
Crianza	15-27 meses
Grado alcohólico	12% vol.
Azúcar residual	0 g/l
Tipo de suelo	Sauló (franco-arenoso)
Altitud	150-300 m
Orientación	Sud-este
Pluviometría	600 mm/año

### Elaboración:

Vendimia manual en cajas pequeñas realizada en el punto óptimo de maduración para cada una de las variedades. Elaboración estricta en blanco. Después de un prensado ligero para extraer el mosto flor, éste fermenta de forma separada para cada una de las variedades. Con estricto seguimiento del método tradicional de elaboración y con un mínimo de crianza de 15 meses, se pone a la venta recién degollado.

### Nota de cata:

**Vista:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina.

**Nariz:** Aromas de fruta blanca (manzana verde), cítricos y almendras verdes.

**Boca:** Ligero y fresco paso por boca, recordando los aromas de fruta blanca. Burbuja integrada y delicado post gusto.

### Menciones y Premios destacados:

#### AA PRIVAT 2014

Guía Peñín 2017 – 90

Wine Enthusiast 2016 – 88

#### AA PRIVAT 2013

Guía Peñín 2016 – 89

Wine Enthusiast 2015 – 88

Wine & Spirits Magazine 2015 – 88

International Organic Wine Award/Bioweinpreis – 90