

# AA PRIVAT

## AA PRIVAT

*“L’inici al món del cava d’anyada i ecològic”. J.M. Pujol-Busquets*



### Fitxa tècnica:

Tipus de cava	Brut Nature Reserva Ecològic d'anyada
Disponible en	375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000ml (Magnum, Jeroboam)
Varietats	Pansa Blanca (Xarel·lo), Macabeu, Parellada
Anyada	2014
Fermentació	Inoxidable
Criança	15-27 mesos
Grau alcohòlic	12% vol.
Sucre residual	0 g/l
Sól	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150-300 m
Orientació	Sud-est
Pluviometria	600 mm/any

### Elaboració:

Verema manual en caixes petites realitzada en el punt òptim de maduració per cadascuna de les varietats. Elaboració estricta en blanc. Després d'un premsat lleuger per extreure el most flor, aquest fermenta de forma separada per cada una de les varietats. Amb estricte seguiment del mètode tradicional d'elaboració i amb un mínim de criança de 15 mesos, es posa a la venda acabat de degollar.

### Nota de tast:

**Vista:** Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Bombolla fina.

**Nas:** Aromes de fruita blanca (poma verda), cítrics i ametlles verdes.

**Boca:** Lleuger i fresc pas per boca, recordant les aromes de fruita blanca. Bombolla integrada i delicat post gust.

### Mencions i Premis destacats:

#### 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