

# PRIVAT

ORGANIC CAVA

## Denominació d'origen

D.O Cava

## Anyada

2016

## Certificat Ecològic

CCPAE

## Criança

Entre 15 i 20 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

## Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl

## Varietat del raïm

Xarel·lo (35%), Macabeu (34%), Parellada (27%),  
Chardonnay (3%), Pinot Noir (1%).

## Elaboració

Cava Premium elaborat a partir de raïms curosament seleccionades, procedents de cultius ecològics i treballades manualment per aconseguir el millor resultat



“ Els caves Privat s'elaboren amb varietats molt expressives i cupatges atrevits que els eleven a la categoria de grans vins. La sobrietat de les seves presentacions és un reflex de la seva vocació cosmopolita. ”

Josep Maria Pujol-Busquets. Enòleg.

## Nota de tast

Color groc pàl·lid, amb lleugers matisos verdosos. Límpid i brillant. Despreniment de fines bombolles, amb formació de corona. Aroma net, fresc i afruitat. Sabor lleugerament afruitat, amb un toc d'acidesa i un bon equilibri. Suau i llarg en boca.

## Anàlisi

Graduació: 11,8 % Vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 19,2 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 65,9 mg/l.  
Acidesa total: 3,7 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,30 g/l (a.a.).  
Sucre residual: 1.5 g/l.

**Privat Brut  
Nature Reserva**