

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 (46%), Macabeu (26%), Parellada (22%),
Chardonnay (5%), 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: 11,6 % Vol.

SO₂ lliure: 19,2 mg/l.

SO₂ total: 65,9 mg/l.

Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,30 g/l (a.a.).

Sucre residual: 6 g/l.

pH: 2,96

Privat Brut Reserva