

PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Certificado Ecológico

CCPAE

Crianza

9 meses en botella, antes del degüelle

Tipo de botella

Cava, verde, 75 cl

Variedad de la uva

Pinot Noir (75%), Chardonnay (25%).

Elaboración

Cava Premium elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de cultivos ecológicos y trabajadas manualmente para conseguir el mejor resultado.



“ Los cavas Privat se elaboran con variedades muy expresivas y cupajes atrevidos que los elevan a la categoría de grandes vinos. La sobriedad de sus presentaciones es un reflejo de su vocación cosmopolita. ”

Elisabet Figueras. Enóloga.

Nota de cata

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante. Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona. Aroma limpio afrutado, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.
SO2 libre: 16 mg/l.
SO2 total: 60 mg/l.
Acidez total: 3,8g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,30 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0.5 g/l.
pH: 2.99

Privat Brut Nature Rosé