



# PRIVAT

ORGANIC CAVA

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2018

## Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

## Certificado Ecológico

CCPAE

## Tipo de botella

Cava, color verde, anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay (100%).

## Elaboración

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



## Privat Brut Nature Reserva Chardonnay

“ 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

Con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar.

Destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante.

Ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional.

Contundente y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

## Análisis

Graduación: 12 % Vol.

SO<sub>2</sub> libre: 15 - 25 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: ≤ 120 mg/l.

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.

pH: 2.98 – 3.01

AT: 3.5 – 3.9 g/l.

Azúcares: 0 – 2.5 g/l.

