



PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2018

Crianza

Mínimo de 15 meses en botella, antes del degüelle.

Certificado Ecológico

CCPAE

Tipo de botella

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

Variedad de la uva

Xarel-lo (40%), Macabeo (25%), Parellada (25%),
Chardonnay (10%).

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

“ 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.

Fresco y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO2 libre: 15 - 25 mg/l.

SO2 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.

