



PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2018

Certificat Ecològic

CCPAE

Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl

Varietat del raïm

Xarel·lo (40%), Macabeu (25%), Parellada (25%),
Chardonnay (10%).

Elaboració

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



Privat Brut Nature Reserva

“ 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. ”

Elisabet Figueras. Enòloga.

Nota de tast

Color groc pà·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: 11,5 % Vol.

SO₂ lliure: 15 - 25 mg/l.

SO₂ total: ≤ 120 mg/l.

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l.

pH: 2.98 – 3.01

AT: 3.5 – 3.9 g/l.

Sucre residuals: 0 – 2.5 g/l. g/l.

