



PRIVAT
ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2018

Certificado Ecológico

CCPAE

Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle

Tipo de botella

Cava, verde, 75 cl

Variedad de la uva

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

Elaboración

La variedad Chardonnay se vinifica a temperatura controlada y por debajo los 16°C para conservar los aromas afrutados. El Pinot Noir hace una maceración de tres a cinco horas para conseguir el color y los aromas delicados típicos de esta variedad. Una vez hecho el cupage, las botellas reposan en las cavas para hacer la segunda fermentación.



“ 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: 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: 0.5-2.5 g/l.



**Privat Brut Nature
Reserva Rosé**