



**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**

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

### **Elaboració**

La varietat Chardonnay es vinifica a temperatura controlada i per sota els 16°C per conservar les aromes afruitades. El Pinot Noir fa una maceració de tres a cinc hores per aconseguir el color i l'aroma delicat típic d'aquesta varietat. Un cop fet el cupatge, les ampolles reposen a les caves per fer la segona fermentació.



“ **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 pàl·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.

Sucres: 0.5-2.5 g/l.



**Privat Brut Nature  
Reserva Rosé**