

PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2017

Certificado Ecológico

CCPAE

Crianza

Mínimo de 9 meses en botella, antes del degüelle

Tipo de botella

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

Variedad de la uva

Xarel·lo 45 %, Macabeo 25 %, Parellada 25 %, Chardonnay 5%.

Elaboración

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



“ 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 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,8 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 1.9 g/l.

**Privat Brut Nature
Selected Cuvée**