



PRIVAT
ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2020

Certificado Ecológico

CCPAE

Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle

Variedad de la uva

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

Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava y Certificadas por el CCPAE (cultivo ecológico). 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 copaje, 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.
Acidez Total: 3.5 – 3.9 g/l.
Azúcares: 0.5-2.5 g/l.
pH: 2.98 – 3.01



Agricultura Ecológica



**Privat Brut Nature
Reserva Rosé**

www.cavaprivat.com

@cavaprivat 
@cavaprivat 