



PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2019

Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

Certificado Ecológico

CCPAE

Tipo de botella

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

Variedad de la uva

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

Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedo amparados por la Denominación de Origen **Cava y de cultivo ecológico**. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación contralada.



“ 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 amarillo pálido, con ligeros matices verdosos. Límpido y brillante.

Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio, fresco y afrutado.

Sabor ligeramente afrutado, con un toque de acidez y un buen equilibrio. Suave y largo en boca.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO₂ libre: 15 - 25 mg/l.

SO₂ total: ≤ 120 mg/l.

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.

Azúcares: 7 - 9 g/l.

pH: 2.98 - 3.01

AT: 3.5 - 3.9 g/l



Privat Brut Reserva

www.cavaprivat.com

@cavaprivat
@cavaprivat

