

PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2017

Certificat Ecològic

CCPAE

Criança

Mínim de 9 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl

Varietat del raïm

Xarel·lo 45 %, Macabeu 25 %, Parellada, 25 %, Xardonnay 5%.

Elaboració

Cava Premium elaborat a partir de raïms curosament seleccionades, procedents de cultius ecològics i treballades manualment per aconseguir el millor resultat.



“ 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.

Suau, delicat i elegant, suposa una experiència per als sentits.

Anàlisi

Graduació: 11,5 % Vol.

SO₂ lliure: 15 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,32 g/l (a.a.).

Sucre residual: 1.9 g/l.

Privat Brut Nature Selected Cuvée