



## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2019

## Crianza

Mínimo de 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%), Macabeo (25%), Parellada (25%),  
Chardonnay (10%).

## Elaboración

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



# Privat Brut Nature Reserva

“ 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.

SO<sub>2</sub> libre: 15- 25 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: ≤ 120 mg/l.

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.

Azúcares: 0 – 2,5 g/l.

pH: 2.98 – 3.01

AT: 3.5 – 4.0 g/l

