



PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2019

Certificat Ecològic

CCPAE

Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del degollament.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat de vinyes emparades
per la denominació d'Origen i cultiu ecològic.
Vinificació del most de flor, sota fermentació controlada.



Privat Brut Nature Reserva

“ 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.

Anàlisi

ABV: 11,5 % by Vol.

SO₂ lliure : 15-25 mg/l.

SO₂ total : ≤ 120 mg/l.

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l

Sucres residuals: 0 – 2.5 g/l. g/l.

pH: 2.98 – 3.01

AT: 3.5 – 4.0 g/l



Agricultura ecològica

