



PRIVAT
ORGANIC CAVA

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2019

Certificat Ecològic

CCPAE

Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del desgorjament.

Tipus d'ampolla

Cava, anti V, de 75 cl

Varietat del raïm

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

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat de vinyes emparades per la Denominació d'Origen Cava i Certificats pel CCPE (Cultiu Ecològic). La varietat Chardonnay es vinifica a temperatura controlada i per sota els 16°C per conservar les aromes afruitades. El Pinot Noir fa una maceració de tres a cinc hores per aconseguir el color i l'aroma delicat típic d'aquesta varietat. Un cop fet el cupatge, les ampolles reposen a les caves per fer la segona fermentació.

www.cavaprivat.com



Privat Brut Nature Reserva Rosé

“ **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

Graduació: 11,5 % Vol.

SO2 lliure: 15 - 25 mg/l.

SO2 total: ≤ 120 mg/l.

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l.

Acidesa Total: 3.5 – 3.9 g/l.

Sucres: 0.5-2.5 g/l.

pH: 2.98 – 3.01



@cavaprivat 
@cavaprivat 