



PRIVAT
ORGANIC CAVA

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2020

Certificat Ecològic

CCPAE

Criança

Mínim 15 mesos en ampolla, abans del degollament.

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.



“ 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



Agricultura ecològica



Privat Brut Nature Rosé

www.cavaprivat.com

@cavaprivat 
@cavaprivat 