



Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2018

Crianza

Mínimo de 30 meses en botella, antes del degüelle.

Botella

Cava, Pompadour Antique 75cl

Certificados

Agricultura Ecológica: CCPAE
Vegano: European Vegetarian Union

Variedad de la uva

Xarel-lo (100%)

Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas y vendimiadas manualmente de viñedos amparados por la DO Cava, con más de 60 años de antigüedad y de cultivo ecológico. Mínimo 30 meses de rima en silencio a temperatura controlada.



Privat Atelier Gran Reserva

“ Elaborado solo en las mejores añadas, cuando la uva llega a su punto de maduración óptimo. Privat Atelier ofrece una burbuja fina y elegante confeccionada con la misma delicadeza inherente de los diseños de *Haute Couture*. ”

Jose Antonio Montilla - Enólogo

Nota de cata

Un monovarietal de Xarel-lo con una riqueza aromática que cautiva la nariz de los catadores, es fruta blanca madura envuelta de un suave perfil floral típico de la variedad.

En boca presenta una entrada poderosa y muy cremosa.

Una burbuja fina y elegante con una acidez equilibrante que refresca y aporta vitalidad.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.
SO2 libre: 10- 25 mg/l.
SO2 total: ≤ 120 mg/l.
Acidez total: 3,5-3,9 g/l (a.s.)
Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.
Azúcares: 0-1g/L.

