



PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominació d'origen

D.O Cava

Anyada

2018

Certificats

Agricultura Ecològica: CCPAE
Vegà: European Vegetarian Union

Ampolla

Cava, Pompadour Antique 75cl

Criança

Mínim 30 mesos en ampolla, abans del degollament.

Varietat del raïm

Xarel·lo (100%)

Elaboració

Elaborat a partir de raïm seleccionat i veremat manualment de vinyes emparades per la DO Cava, amb més de 60 anys d'antiguitat i de cultiu ecològic. Mínim 30 mesos de rima en silenci a temperatura controlada.



Privat Atelier Gran Reserva

“ **Elaborat només a les millors anyades, quan el raïm arriba al seu punt de maduració òptim. Privat Atelier ofereix una bombolla fina i elegant confeccionada amb la mateixa delicadesa inherent dels dissenys d'*Haute Couture*.** ”

Jose Antonio Montilla - Enòleg

Nota de tast

Un monovarietal de Xarel·lo amb una riquesa aromàtica de fruita blanca madura envoltada per un suau perfil floral típic de la varietat.

En boca presenta una entrada poderosa i molt cremosa.

Una bombolla fina i elegant amb una acidesa equilibrant que refresca i aporta vitalitat.

Anàlisi

Graduació: 11,5 % Vol.

SO₂ lliure : 10- 25 mg/l.

SO₂ total : ≤ 120 mg/l.

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l

Acidesa total: 3,5-3,9 g/l (a.s.)

Sucres residuals: 0 – 1 g/l

