



# 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

Chardonnay (100%).

## Elaboració

Cava Premium elaborat a partir de raïms curosament seleccionades, procedents de cultius ecològics i treballades manualment per aconseguir el millor resultat



“ 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. ”

Jose Antonio Montilla - Enòleg.

## 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: 12 % Vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 15 - 25 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: ≤ 120 mg/l.

Acidesa volàtil: ≤ 0,3 g/l.

pH: 2.98 – 3.01

AT: 3.5 – 3.9 g/l.

Sucres: 0 – 2.5 g/l.

