



PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2021

Certificado Ecológico

CCPAE

Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

Variedad de la uva

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

Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos amparados por la Denominación de Origen Cava y Certificadas por el CCPAE (cultivo ecológico). La variedad Chardonnay se vinifica a temperatura controlada y por debajo los 16°C para conservar los aromas afrutados. El Pinot Noir hace una maceración de tres a cinco horas para conseguir el color y los aromas delicados típicos de esta variedad. Una vez hecho el copaje, las botellas reposan en las cavas para hacer la segunda fermentación.



“ Los cavas Privat se elaboran con variedades muy expresivas y cupajes atrevidos que los elevan a la categoría de grandes vinos. La sobriedad de sus presentaciones es un reflejo de su vocación cosmopolita. ”

Jose Antonio Montilla - Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante.

Abundante desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio afrutado, con un ligero tono de crianza.

Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca.

Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO2 libre: 15 - 25 mg/l.

SO2 total: ≤ 120 mg/l.

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.

Acidez Total: 3.5 – 3.9 g/l.

Azúcares: 0.5-2.5 g/l.

pH: 2.98 – 3.01



Privat Brut Nature Rosé

www.cavaprivat.com

@cavaprivat 
@cavaprivat 