



# PRIVAT

ORGANIC CAVA

## Denominación de origen

D.O Cava

## Añada

2019

## Crianza

Mínimo 15 meses en botella, antes del degüelle.

## Certificado Ecológico

CCPAE

## Tipo de botella

Cava, color verde, anti V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Xarel-lo (40%), Macabeu (25%), Parellada (25%),  
Chardonnay (10%).

## Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedo amparados por la Denominación de Origen **Cava y de cultivo ecológico**. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación contralada.



“ 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 amarillo pálido, con ligeros matices verdosos. Límpido y brillante.

Desprendimiento de finas burbujas, con formación de corona.

Aroma limpio, fresco y afrutado.

Sabor ligeramente afrutado, con un toque de acidez y un buen equilibrio. Suave y largo en boca.

## Análisis

Graduación: 11,5 % Vol.

SO2 libre: 15 - 25 mg/l.

SO2 total: ≤ 120 mg/l.

Acidez volátil: ≤ 0,3 g/l.

Azúcares: 7 - 9 g/l.

pH: 2.98 - 3.01

AT: 3.5 - 3.9 g/l

