



PRIVAT
ORGANIC CAVA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Cava

AÑADA

2021

CRIANZA

Mínimo de 30 meses en botella, antes del degüelle.

VARIEDADES

Xarel-lo (100%)

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.



“PRIVAT REPRESENTA NUESTRO FIRME COMPROMISO CON UNA VITICULTURA ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE, EN ARMONÍA CON LA NATURALEZA Y DEDICADA AL CUIDADO CONTINUO DE LA VIÑA Y SU ENTORNO”

SANDRA ESTÉVEZ –ENÓLOGA

NOTA DE CATA

Un monovietal 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.

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.

CERTIFICADOS

Agricultura Ecológica: CCPAE

Vegano: European Vegetarian Union

PRIVAT ATELIER
GRAN RESERVA