



**PRIVAT**  
ORGANIC CAVA

## DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O Cava

## ANYADA

2021

## CRIANÇA

Mínim 30 mesos en ampolla, abans del degollament.

## VARIETATS

Xarel·lo (100%)

## ANÀLISI

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 volàtil: ≤ 0,3 g/l. Azúcares: 0-1g/L.



“PRIVAT REPRESENTA EL NOSTRE FERM COMPROMÍS AMB UNA VITICULTURA ECOLÒGICA I SOSTENIBLE, EN HARMONIA AMB LA NATURA I DEDICADA A LA CURA CONTÍNUA DE LA VINYA I EL SEU”

SANDRA ESTÉVEZ – ENÒLOGA

## 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.

## 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.

## CERTIFICATS

Agricultura Ecològica: CCPAE  
Vegà: European Vegetarian Union

**PRIVAT ATELIER**  
**GRAN RESERVA**