

PRIVAT

ORGANIC CAVA

Denominación de origen

D.O Cava

Añada

2016

Crianza

Entre 15 y 20 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 (46%), Macabeu (26%), Parellada (22%),
Chardonnay (5%), Pinot Noir (1%).

Elaboración

Cava Premium elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, procedentes de cultivos ecológicos y trabajadas manualmente para conseguir el mejor resultado.



“ 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. ”

Josep Maria Pujol-Busquets. Enólogo.

Nota de cata

Con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar.

Destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante.

Ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional.

Suave, delicado y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

Análisis

Graduación: 11,6 % Vol.

SO2 libre: 19,2 mg/l.

SO2 total: 65,9 mg/l.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,30 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 6 g/l.

pH: 2,96

Privat Brut Reserva