KVALITÉ & KÄNSLA!

PRIVAT
ORGANIC CAVA



Rosévin

Privat Brut Nature Rosé 2021

Celler Privat

Pris 199 kr
nr 5650901 - 750 ml

Ursprung Cava Penedés

Druvor Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

Vinmakare Sandra Estévez

Alk. halt 11.5% **Restsocker** 0.5 - 2,5

Jordmån Kalksten och lera

Information Privats cava skapades ursprungligen för D.O. Cavas privata styrelsemöten. Eftersom flera av styrelsemedlemmarna hade sina egna cavahus kunde de inte enas om vilken cava som skulle serveras under de privata mötena. De beslutades då att de skkulle ta fram en ny cava som var så bra att den kunde servera dessa kräsna medlemmar. Namnet blev PRIVAT. Nycklarna som förekommer på de olika Privat-flaskorna är symboler som går att finna på olika gatuplattor i Barcelona. Varje cava i Privat-serien representeras av en unik nyckel från staden som öppnar sin dörrar och avslöjar det som en gång var privat.

Karaktär Härligt, fruktig och frisk rosécava med små fina bubblor. Smaken är fruktig med inslag av björnbär, jordgubbar och med en frisk citruston.

Vinifiering Druvorna plockas för hand och är noga utvalda där man bara skördar när de uppnått perfekt mognadsnivå. Chardonnay druvorna vinifieras i tempraturkontrollerade tankar i 16 grader för att bevar de fruktiga aromerna. Pinot Noir druvorna genomgår maceration i tre till fem timmar för att cavan ska få den ljust rosa färgen och de fruktiga smakerna som Pinort Noir tillför. Cavan tillverkas enligt traditionell metod vilket innebär att den får sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Cavan är en "Brut nature" vilket betyder att det inte tillsätts något socker.

Lagring Cavan har lagrats i minst nio månader på sin jästfällning men ofta längre en så för ökad komplexitet vilket går att utläsa indivuellt på varje flaska.

Passar till Aperitif, lättare rätter av fisk och skaldjur. Även en fin match till vegetariskt.

Om producenten

Mitt i DO Cavas hjärta i Penedés hittar du Celler Privats 73 hektar ekologiskt odlade mark. Samtliga cavor är ekologiskt certifierade och de använder sig inte av några bekämpningsmedel. De tillämpar ekologisk kompostering och vinstockarnas egna sticklingar fungerar som gödningsmedel. All skörd sker för hand med noggrann övervakning av mognadsnivåer. Deras mål är att bibehålla en biologisk mångfald som respekterar den inhemska floran och faunan samtidigt som de producerar enastående Cavor.