

Descripción

Varietades: Macabeo 10%, Xarel·lo 10%, Parellada 10% y un 70 % de Chardonnay

Dosage: Extra Brut

Crianza: 4 años

Climatología: el buen desarrollo vegetativo, el lento proceso de maduración, el equilibrio en el contenido de ácidos y la graduación alcohólica han hecho de la añada 2008 una cosecha excelente para la elaboración de vinos base cava.

Historia

Agustí Vilaret (1820-1903), champañero por pasión y por vocación, con la tenacidad abrumadora de los fundadores inventó **Mont-Ferrant** y trazó el esquema general de la marca. El testimonio de su quehacer es el del estudioso atento a los problemas que atenazaban a los primeros elaboradores (la clarificación de los vinos, la masiva explosión de botellas en la bodega), y también el del champañero informado de la maquinaria y el utillaje más moderno de su tiempo, que importó e instaló en las bodegas de Blanes.

Nota de Cata

Las notas afrutadas iniciales se van suavizando en una fase cremosa y dulce, capaz de equilibrar la excelente madurez que el vino ha ido adquiriendo con el tiempo. La burbuja cruje en la nariz y nos hace notar una deliciosa profundidad aromática de cítricos y ahumados, que se combinan con una nota mineral final aportada por el *chardonnay*.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	5,3	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,9	Levaduras	inapr
pH	3,01		
Acidez Volátil (g/L)	0,24		
Sulfuroso Total (mg/L)	96		



Capacidad	Caja	Alérgenos	Temperatura de Conservación	Temperatura de Servicio	Sistema de Identificación	Destinación	Uso esperado
750 mL	6 botellas	Sulfitos	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lote	Población mayor de edad y mujeres no embarazadas	Consumo Directo