

Descripción

Varietales: 24% Macabeu, 36% Xarel.lo, 25 % Parellada, 15% Chardonnay envejecido en madera de roble francés.

Dosage: Extra Brut

Crianza: 20-30 meses

Climatología: las condiciones del 2011 con una pluviometría escasa y una temperatura suave al final del verano favorecieron la buena maduración de la uva.

Historia

Berta Bouzy de Bourlon ha tenido un papel en la historia de Mont-Ferrant que va más allá de la estricta historia vinícola. Y no porqué fuera, a criterio de algunas personas que la conocieron, una cocinera excelente (como una *mère* instalada en nuestra casa), sino porqué las circunstancias históricas la convirtieron en una madre coraje.

Nota de Cata

Se percibe la fusión de acentos de fruta fresca y hierbas aromáticas que equilibran y matizan un gusto voluminoso y a la vez suave. Una madurez moderada y una contenida acidez confieren a este cava la agradable plenitud que lo caracteriza.

El 15% de los vinos base que componen este cava han envejecido durante un mínimo de tres meses en botas de roble francés, aportándole coloración intensa, y aromas discretos de vainilla.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12.0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	4.6	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,9	Levaduras	inapr
pH	2.98		
Acidez Volátil (g/L)	0,14		
Sulfuroso Total (mg/L)	63		



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
1.500 mL	6 botellas						
375 mL	12 botellas						