

## 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.

## Analítica

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 5,3 g/L

Acidez Total: 5,9 g/L

pH: 3,01

Acidez Volátil: 0,24 g/L

Sulfuroso Total: 96 mg/L

## 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*.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.