

Descripció

Varietats: Macabeu 10%, Xarel·lo 10%, Parellada 10% i un 70 % de Chardonnay

Dosatge: Extra Brut

Criança: 4 anys

Climatologia: el bon desenvolupament vegetatiu, el lent procés de maduració i l'equilibri en el contingut d'àcids i la graduació alcohòlica, han fet de l'anyada 2008 una collita excel·lent per a l'elaboració de vins base cava.

Història

Agustí Vilaret (1820-1903), xampanyista per passió i per vocació, amb la tenacitat de pedra picada dels fundadors. És ell qui es va inventar **Mont-Ferrant** i va traçar l'esquema general de la marca. El testimoniatge de la seva feina ens parla de l'estudi atent als problemes que tenien tots els primers elaboradors (la clarificació de vins, la massiva explosió d'ampolles al celler), i també del xampanyista informat sobre la maquinària i el utilitatge més modern del seu temps, que va importar i que va instal·lar a les caves de Blanes.

Nota de Tast

La fructuositat inicial es va suavitzant en una fase cremosa i dolça, capaç d'equilibrar l'excel·lent maduresa que el vi ha anat adquirint amb el temps. La bombolla cruix a la boca i ens fa notar una deliciosa profunditat aromàtica de cítrics i fumats, que es combinen amb una nota mineral final aportada pel *chardonnay*.



Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	5,3	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,9	Llevats	inapr
pH	3,01		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,24		
Sulfurós Total (mg/L)	96		

Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
750 mL	6 ampolles	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe