

Descripción

Varietales: Macabeu 29%, Xarel·lo 40%, Parellada 26% y 5% Chardonnay

Dosage: Brut Nature

Crianza: 20-30 meses

Climatología del 2013: El invierno del 2013 fue normal y seco, mientras que la primavera fue lluviosa y fría, hecho que retardó la brotación de la planta y la maduración del fruto. Las lluvias de septiembre también contribuyeron a este hecho, haciendo que ese año la vendimia fuera significativamente más tardía en comparación con los últimos años. Los cavas del 2013 son frescos, aromáticos y elegantes.

Historia

Agustí Vilaret fundó Mont-Ferrant el año 1865 en Blanes. Después de treinta y cinco años en las Antillas, hacía poco que había vuelto a su tierra, no para vivir de renta como era costumbre entre los americanos acaudalados sino para invertir ilusión y talento en un proyecto que era una experiencia nueva y singular: la elaboración de champagne. En poco tiempo, Vilaret repobló las viñas, construyó una nueva bodega y adquirió todo el instrumental necesario para elaborar la bebida que tanto le fascinaba. De aquí parte el homenaje a Blanes que es donde se inició la marca.

Nota de Cata

Este cava que está en el punto justo de madurez gustativa, desprende aromas de piel de cítricos, corteza de árbol y hierbas secas (romero, tomillo,...). La espuma y las burbujas, que se funden en un todo a medida que el vino va evolucionando, desprenden un leve y delicadísimo hilo de humo.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	1,7	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,2	Levaduras	inapr
pH	3,16		
Acidez Volátil (g/L)	0,22		
Sulfuroso Total (mg/L)	90		



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