

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 brotada 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 per elaborar la bebida que tanto le fascinaba. De aquí parte el homenaje a Blanes que es donde se inició la marca.

Analítica

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 1,7 g/L

Acidez Total: 5,2 g/L

Acidez Volátil: 0,22 g/L

Sulfurós Total: 90 mg/L

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.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.