

## Descripció

*Varietats:* Macabeu 29%, Xarel·lo 40%, Parellada 26% i 5% *Chardonnay*

*Dosatge:* Brut Nature

*Criança:* 20-30 mesos

*Climatologia del 2013:* L'hivern del 2013 va ser normal i sec, mentre que la primavera va ser plujosa i freda, fet que va retardar la brotada de la planta i la maduració del fruit. Les pluges de setembre també van contribuir a aquest fet, fent que enguany la verema fos significativament més tard en comparació amb els darrers anys. Els caves del 2013 són frescos, aromàtics i elegants.

## Història

Agustí Vilaret va fundar Mont-Ferrant el 1865 a Blanes. Havia viscut trenta anys a les Antilles. Feia poc que havia retornat a la seva terra, no per viure de renda, com era el costum dels *americanos* acabats, sinó per invertir il·lusió i talent en un projecte que era una experiència nova i singular: l'elaboració de xampany. En poc temps, Vilaret va repoblar de vinyes, va construir un nou celler i va adquirir tot l'instrumental necessari per elaborar la beguda que tant el fascinava. D'ací l'homenatge a Blanes que és on es va iniciar la marca.

## Nota de Tast

Aquest cava, que està al punt just de maduresa gustativa, desprèn aromes de pells de cítrics, escorces d'arbres i herbes seques (farigola, romaní). L'espuma i les bombolles, que es fonen en un tot a mesura que el vi va evolucionant, desprenen un lleu i delicadíssim fil de fum.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	1,7	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,2	Llevats	inapr
pH	3,16		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,22		
Sulfurós Total (mg/L)	90		



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