

Descripción

Variedades: Xarel·lo 37%, Macabeo 33%, Parellada 25% y Chardonnay 5%.

Dosificación: Brut (azúcar de caña sin refinar)

Crianza: 15-20 meses

¡L'Americano, un cava diferente!

Agustí Vilaret fundó **Mont-Ferrant** en 1865. Este blandense (Blanes, Girona) de nacimiento tenía entonces cuarenta y cinco años, y había vivido durante treinta en las Antillas. Hacía poco había vuelto a su tierra, no para vivir de renta, como era costumbre de los entre *americanos* acaudalados, sino para invertir ilusión y talento en la elaboración de champán. L'Americano de Blanes era el sobrenombre del fundador de **Mont-Ferrant**.

En la fermentación y en el licor de expedición hemos sustituido el azúcar de remolacha por azúcar de caña, a la manera de los grandes maestros de la *Champagne*. Además, el azúcar que utilizamos es sin refinar, para dar más autenticidad al producto.

Nota de Cata

La fructuosidad inicial se va 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 boca y nos hace notar una deliciosa profundidad aromática de cítricos y ahumados, que se combinan con una nota mineral final aportada por la *chardonnay*.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	6,6	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,4	Levaduras	inapr
pH	3,03		
Acidez Volátil (g/L)	0,24		
Sulfuroso Total (mg/L)	70		



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