

Descripción

Varietades: 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. Hacia 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.

Analítica

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 5,3 g/L

Acidez Total: 5,9 g/L

pH: 3,01

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*.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.