

Descripció

Varietats: Xarel·lo 37%, Macabeu 33%, Parellada 25% i Chardonnay 5%.

Dosatge: Brut (sucre de canya sense refinar)

Criança: 15-20 mesos

L'Americano, una cava diferent!

Agustí Vilaret va fundar **Mont-Ferrant** el 1865. Aquest blanenc de naixement tenia, aleshores, quaranta-cinc anys, i n'havia viscut trenta 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 l'elaboració de xampany. L'Americano de Blanes era doncs el sobrenom del fundador de Mont-Ferrant.

En la fermentació i el licor d'expedició hem substituït el sucre de la remolatxa pel sucre de canya, a la manera dels grans mestres de la Xampanya. A més a més, el sucre que utilitzem és sense refinar, per tal de donar més autenticitat al producte.

Nota de Tast

La fructuositat inicial es va suavitzant en una fase cremosa i dolça, capaç d'equilibrar l'excel·lent maduresa que el vi ha anat adquirint amb el temps. La bombolla cruix a la boca i ens fa notar una deliciosa profunditat aromàtica de cítrics i fumats, que es combinen amb una nota mineral final aportada pel *chardonnay*.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12.0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	6.6	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5.4	Llevats	inapr
pH	3,03		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,24		
Sulfurós Total (mg/L)	70		



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