

**MONT-FERRANT**  
DO Cava

# BRUT TRADICIÓ

## Descripción

---

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

*Dosage:* Brut

*Crianza:* 15-20 meses

## Analítica

---

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcar: 5,7 g/L

Acidez Total: 5,8 g/L

pH: 3,02

Acidez Volátil: 0,19 g/L

Sulfurós Total: 87 mg/L

## Nota de Cata

---

El año y medio de crianza aporta a este brut joven un *bouquet* limpio y afrutado, de coloración pálida, pero brillante, que insinúa tonalidades ligeramente verdosas. Las burbujas eclosionan de manera viva y fina. Los aromas que predominan son los de fruta fresca y de flores (con puntas aromáticas que recuerdan la flor de azahar y la piña). El carbónico explota agradablemente en boca: es un cava redondo y equilibrado, con potencia y expansión.



*Formato*

---

750 mL



*Caja*

---

6 bot.