

Descripción

Varietales: 24% Macabeu, 36% Xarel.lo, 25 % Parellada, 15% Chardonnay envejecido en madera de roble francés.

Dosage: Extra Brut

Crianza: 20-30 meses

Climatología: las condiciones del 2011 con una pluviometría escasa y una temperatura suave al final del verano, favorecieron la buena maduración de la uva.

Historia

Berta Bouzy de Bourlon ha tenido un papel en la historia de Mont-Ferrant que va más allá de la estricta historia vinícola. Y no porqué fuera, a criterio de algunas personas que la conocieron, una cocinera excelente (como una *mère* instalada en nuestra casa), sino porqué las circunstancias históricas la convirtieron en una madre coraje.

Analítica

Grado alcohólico: 12 % vol.

Azúcares: 4,6 g/L

Acidez Total: 5,9 g/L

pH: 2,98

Acidesa Volatil: 0,14 g/L

Sulfuroso Total: 63 mg/L

Nota de Cata

Se percibe la fusión de acentos de fruta fresca y hierbas aromáticas que equilibran y matizan un gusto voluminoso y a la vez suave. Una madurez moderada y una contenida acidez confieren a este cava la agradable plenitud que lo caracteriza.

El 15% de los vinos base que componen este cava han envejecido durante un mínimo de tres meses en botas de roble francés, aportándole coloración intensa, y aromas discretos de vainilla.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.