

## Descripció

*Varietats:* 24% Macabeu, 36% Xarel.lo, 25 % Parellada, 15% Chardonnay envellit en fusta

*Dosatge:* Extra Brut

*Criança:* 20-30 mesos

*Climatologia:* Les condicions del 2011, amb una pluviometria escassa i una temperatura suau a finals de l'estiu, van afavorir la bona maduració del raïm.

## Història

Berta Bouzy de Bourlon ha tingut un paper en la història de **Mont-Ferrant** que va més enllà de l'estricta història vinícola. I no pas perquè fos, a parer d'algunes persones que la van conèixer, una cuinera excel·lent (com una *mère* instal·lada a casa nostra), sinó perquè les circumstàncies històriques la van convertir en una mare coratge.

## Nota de Tast

Es percep com es fonen accents de fruita fresca i herbes aromàtiques, que equilibren i matisen un gust voluminós i alhora suau. Una maduresa moderada i una continguda acidesa confereixen a aquest cava una agradable plenitud. El 15% del vi base que compona aquest cupatge s'ha envellit durant un mínim de tres mesos en bótes de roure francès, aportant a aquest cava una coloració intensa, així com aromes discrets de vainilla.



Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12.0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	4.6	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,9	Llevats	inapr
pH	2.98		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,14		
Sulfurós Total (mg/L)	63		

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
1.500 mL	6 ampolles						
375 mL	12 ampolles						