

MONT-FERRANT  
DO Cava

# MONT-FERRANT BRUT RESERVA ECOLÒGIC

## Descripció

Varietats 70% Xarel·lo i 30% Macabeu precedent d'agricultura ecològica.

Vinificació: premsada del raïm sencer i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

Criança: 15 mesos.

Dosatge: Brut

## Història

Agustí Vilaret va fundar Mont-Ferrant l'any 1865 a Blanes. Havia viscut trenta anys a les Antilles i havia tornat per invertir il·lusió i talent en un projecte que era una experiència nova i singular: l'elaboració de *xampany*.

## Nota de Tast

De color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. En boca la fruita blanca i fresca inicial evoluciona cap a una textura dolça i cremosa. Les bombolles estan molt ben integrades i apareixen aromes cítriques i de fumats, així com un toc mineral.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	12,0	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	10,2	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,9	Llevats	inapr
pH	3,01		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,24		
Sulfurós Total (mg/L)	75		



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