



MONT-FERRANT



Berta Bouzy

Berta Bouzy de Burlon 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.

Características sensoriales

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.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
30 meses

VARIETADES:
Macabeu, Xarel.lo, Parellada, 15%
Chardonnay envejecido en madera de
roble francés.

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico(% vol) 12'0, Azúcar
(g/L) 4'6, Acidez Total (g/L) 5'9,
Contiene Sulfitos

AÑADA:
2012