



MONT-FERRANT



La Senyora

Elaborado con vinos base evolucionados, con cuerpo, con personalidad

Características sensoriales

Este cava que está en el punto justo de madurez gustativa, desprende aromas de piel de cítricos, corteza de árbol y hierbas secas (romero, tomillo,...). La espuma y las burbujas, que se funden en un todo a medida que el vino va evolucionando, desprenden un leve y delicadísimo hilo de humo.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIETADES:
Macabeu, Xarel·lo, Parellada y 5%
Chardonnay

ANÁLISIS:
Grado Alcohólico (% vol) 12'0, Azúcar
(g/L) 1'7, Acidez Total (g/L) 5'2,
Contiene Sulfitos