

# sonat de l'ala

## SONAT DE L'ALA D.O. PENEDES

### EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 30 anys

### VARIETATS

Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon

### VOL %

13%

### TEMPERATURA DE SERVEI

15-17 °C

### ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm . Dins del celler, es introduït en dipòsits d'acer inoxidable on es realitzarà la maceració-fermentació a una temperatura controlada de 24-26°C que durarà uns dies i, seguidament es premsa. Aquest vi farà una criança de 6 mesos en bótes de roure francès.

### NOTA DE TAST

De capa mitja-alta, brillant, de color cirera picota i tons violacis. En nas és net i intens, alta expressió aromàtica a fruita vermella madura amb fons balsàmic i aromes de criança, com vainilla, pebre i clau. En boca, es presenta amable i llaminer, on apareix la fruita madura amb tanins suaus, i amb un final persistent i especiat.



FERRÉ|Catasús

# sonat de l'ala

## SONAT DE L'ALA D.O. PENEDES

### EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 30 años

### VARIEDADES

Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon

### VOL %

13%

### TEMPERATURA DE SERVICIO

15-17 °C

### ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada, de noche para conservar todas las cualidades organolépticas de la uva. Un vez en la bodega, se introduce en depósitos de acero inoxidable donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C que durará unos días y, seguidamente se prensa. Este vino hará una crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

### NOTA DE CATA

De capa media-alta, brillante, de color cereza picota y tonos violáceos. En nariz es limpio e intenso, alta expresión aromática a fruta roja madura con fondo balsámico y aromas de crianza, como la vainilla, la pimienta y el clavo. En boca, se presenta amable y goloso, donde aparece la fruta madura con taninos suaves, y con un final persistente y especiado.



FERRÉ|Catasús

# sonat de l'ala

## SONAT DE L'ALA D.O. PENEDES

### VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 30 years old

### GRAPE VARIETIES

Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon

### VOL %

13%

### SERVICE TEMPERATURE

15-17 °C

### WINEMAKING

We harvest mechanically and it is done at night to preserve all the organoleptic characteristics of the grapes. At the cellar, the grapes are placed in stainless steel deposits where the wine undergoes a maceration-fermentation at a controlled temperature of between 24-26°C for some days and they are then pressed. The wine is then aged for 6 months in barrels of French oak.

### TASTING NOTE

The wine has a dark cherry colour with a médium high density and violet hues. On the nose it is clean, intense and has a highly aromatic expression of ripe red fruits and a balsamic background with aromas of vanilla, pepper and cloves. On the palate it has a pleasant and rich attack showing the ripe fruit and soft tannins with a spicy persistent finish.



FERRÉ|Catasús