



FERRÉ i Catusús  
VINS I CAVES

# sonat de l'ala

D.O. Penedès

Sóc un artista, curiós, un trobador, sóc la música, la intensitat, sóc l'energia i la llum, sóc Sonat de l'Ala de Ferré i Catusús

## 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 un fons balsàmic, amb aromes de criaça, com vainilla, pebre i clau. En boca, es presenta amable, llaminer, on apareix la fruita madura amb tanins suaus, i amb un final persistent i especiat.

## VARIETATS

Merlot

## DADES VITÍCOLES



Varietat:	Merlot (FR/05):	Merlot (FR/07)
Ubicació:	Font Rubí (319m)	Font Rubí (319m)
Edat vinya:	20 anys	20 anys
Prod. mitjana:	6000kg/hect	6000kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica	
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil-lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil-lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.

## VEREMA 2017

La verema del 2017 ha estat marcada per un molt bon estat de sanitari de la vinya. La producció ha estat més escassa degut a la falta de pluges però per altra banda, la qualitat del raïm és excel·lent.

## 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 criaça de 6 mesos en bótes de roure francès.

## ANALÍTiques

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
13'50%	5'6g/l	3'4	0'65 g/l	0'7 g/l	65 mg/l



FERRÉ i Catasús  
VINS I CAVES

# sonat de l'ala

D.O. Penedès

Soy un artista, curioso, un trovador, soy la música, la intensidad, soy la energía y la luz, soy Sonat de l'Ala de Ferré i Catasús.

## NOTA DE CATA

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

## VARIEDADES

Merlot

## DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Merlot (FR/05):	Merlot (FR/07)
Ubicación:	Font Rubí (319m)	Font Rubí (319m)
Edad viña:	20 años	20 años
Prod. media:	6000kg/hect	6000kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica	
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces

## VENDIMIA 2017

La vendimia de 2017 ha estado marcada por un muy buen estado sanitario de la viña. La producción ha sido más escasa debido a la falta de lluvias pero por otro lado la calidad de la uva es excelente.

## ELABORACIÓN

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

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
13'50%	5'6g/l	3'4	0'65 g/l	0'7 g/l	65 mg/l



**FERRÉ i Catusús**  
VINS I CAVES

# sonat de l'ala

D.O. Penedès

I am an artist, an onlooker, a troubador, I am music, intensity, I am energy and light, I am Sonat de l'Ala from Ferré i Catusús

## TASTING NOTE

The wine has a dark cherry colour with a medium 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.

## VARIETY

Merlot

## VINEYARD DETAILS



Variety:	Merlot (FR/05):	Merlot (FR/07)
Location:	Font Rubí (319m)	Font Rubí (319m)
Age of vines:	20 years	20 years
Average prod:	6000 kg/hect	6000 kg/hect
Treatments:	Organic farming	
Type of soil :	The estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.	The estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.

## HARVEST 2017

The harvest of 2017 was marked by a very good, healthy state of the vines. The production was small due to the lack of rain however, on the other hand, the quality of the grapes was excellent.

## ELABORATION

The harvest was done by machine at night to conserve all the organoleptic qualities of the grapes. At the winery, the grapes are placed in stainless steel tanks where the maceration – fermentation, at a controlled temperature of between 20-24°C for some days, takes place. They are then pressed and the wine is then put in barrels of French oak to age for 6 months.

## ANALYSES

Alcoholic content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
13'50%	5'6g/l	3'4	0'65 g/l	0'7 g/l	65 mg/l