

# cap de trons

## CAP DE TRONS D.O. PENEDES

### EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 40 anys

### VARIETATS

Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon

### VOL %

13%

### TEMPERATURA DE SERVEI

11-13 °C

### ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Dins del celler, és 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 premsarà. Vi elaborat amb productes autoritzats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

### NOTA DE TAST

Color de cirera picota i reflexos violacis. En nas, destaquem les fruites negres com les mores i les prunes. En boca presenta una entrada àmplia, golosa i amb uns tanins potents però integrats. El post-gust és llarg i balsàmic amb un final persistent fruit de la seva acidesa.



FERRÉ|Catasús

# cap de trons

## CAP DE TRONS D.O. PENEDES

### EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 40 años

### VARIEDADES

Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon

### VOL %

13%

### TEMPERATURA DE SERVICIO

11-13 °C

### 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 realiza la maceración – fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C, que durará unos días. Posteriormente se realiza el prensado. Vino elaborado con productos autorizados por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

### NOTA DE CATA

Color cereza picota y reflejos violáceos. En nariz, destacamos las frutas rojas como las moras y las ciruelas. En boca presenta una entrada amplia, golosa, con unos taninos potentes pero integrados. El post-gusto es largo y balsámico con un final persistente, fruto de su acidez.



FERRÉ|Catasús

# cap de trons

## CAP DE TRONS D.O. PENEDES

### VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 40 years old

### GRAPE VARIETIES

Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon

### VOL %

13%

### SERVICE TEMPERATURE

11-13 °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 to finish the process. This is a wine produced organically with products authorized by The Catalan Council of Organic Production (CCPAE).

### TASTING NOTE

The wine has a dark cherry colour with violet hues. On the nose black fruits such as blackberries and plums stand out. On the palate the wine has a full and rich attack with strong but well integrated tannins. The aftertaste is long and balsamic with a persistent finish and a fine acidity.



FERRÉ|Catasús