

somiatruites

SOMIATRUITES D.O. PENEDES

EDAT DE LES VINYES

Vinyes de 10 a 20 anys

VARIETATS

Xarel·lo, Muscat, Chardonnay, Xenin
i Sauvignon Blanc

VOL %

12,50%

TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

ELABORACIÓ

Raïm procedent de verema mecanitzada collida per la nit per tal de conservar totes les seves qualitats. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C. Vi elaborat amb productes autoritzats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

NOTA DE TAST

Color groc pàlid. Elevada intensitat aromàtica amb notes de plàtan i almivarats, amb certs matisos florals fruit de la presència al cupatge de la varietat típica penedesenca com és el Xarel·lo. En boca, la sedositat del Chardonnay i el treball de remogut de lies (battonnage) fa que esdevingui més sedós, ampli i llarg.



FERRÉ|Catasús

somiatruites

SOMIATRUITES D.O. PENEDES

EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 20 años

VARIEDADES

Xarel·lo, Muscat, Chardonnay, Chenin
y Sauvignon Blanc

VOL %

12,50%

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

ELABORACIÓN

Uva procedente de vendimia mecanizada por la noche para conservar todas sus cualidades. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C. Vino elaborado con productos autorizados por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Elevada intensidad aromática con notas de plátano y almibarados, con ciertos matices florales, debido a la presencia en el coupage de la variedad típica del Penedès: el Xarel·lo. En boca, la sedosidad del Chardonnay el trabajo de removido de lias (battonnage), hace que sea más sedoso, amplio y largo.



FERRÉ|Catasús

somiatruites

SOMIATRUITES D.O. PENEDES

VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 20 years old

GRAPE VARIETIES

Xarel·lo, Muscat, Chardonnay, Chenin Blanc and Sauvignon Blanc

VOL %

12,50%

SERVICE TEMPERATURE

8-10 °C

WINEMAKING

We harvest mechanically and it is done at night to preserve all the organoleptic characteristics of the grapes. The grape varieties are fermented separately at a controlled temperature of 16°C. This is a wine produced organically with products authorized by the Catalan Council of Organic Production (CCPAE).

TASTING NOTE

Pale yellow color. On the nose, its high aromatic intensity stands out, with notes of banana and fruit in syrup, and certain floral nuances that come from the typical Penedes varietal Xarel·lo. On the palate, the smoothness of the Chardonnay and the work of moving the lees (battonage) makes the wine rounder, fuller and longer.



FERRÉ|Catasús