
MAS SUAU

MAS SUAU BLANC D.O. PENEDES

EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 20 anys

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu i Xenin

VOL %

11.5%

TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Vinificació de les varietats per separat i fermentació a temperatura controlada a 16°C.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid. En nas, destaquen les fruites blanques. En boca, presenta una entrada fresca i amable, destacant les notes de fruita, amb un final cítric i persistent.



FERRÉ|Catasús

MAS SUAU

MAS SUAU BLANCO D.O. PENEDES

EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 20 años

VARIETADES

Xarel·lo, Macabeu y Chenin

VOL %

11.5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada y de noche para conservar todas las características organolépticas de la uva. Vinificación de las variedades por separado y fermentación a temperatura controlada a 16°C.

NOTA DE CATA

Color pajizo con tonos verdosos. En nariz, destacan las frutas blancas. En boca, presenta una entrada fresca y amable, destacando las notas de fruta, con un final cítrico y persistente.



FERRÉ|Catasús

MAS SUAU

MAS SUAU WHITE WINE D.O. PENEDES

VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 20 years old

GRAPE VARIETIES

Xarel·lo, Macabeu and Chenin Blanc

VOL %

11,5%

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 grapes varieties are fermented separately at a controlled temperature of 16°C.

TASTING NOTE

Pale yellow color. On the nose, white fruits stand out. The palate has a crisp and pleasant attack, highlighting the notes of fruit with a long and citrus finish.



FERRÉ|Catasús