



FERRÉ i Catasús  
VINS I CAVES

# MAS SUAU

D.O. Penedès

Sóc d' aquí, aquesta és la meva terra, el meu mas, els meus animals, la meva vida, sóc d'una bellesa senzilla, directa, sóc suau, sóc Mas Suau de Ferré i Catasús.

## NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid. En nas destaquen les fruites blanques (pera, préssec) procedent del xarel·lo vermell. I en boca, presenta una entrada amable i fresca donat per la varietat Macabeu, amb un final cítric i persistent aportat per la varietat francesa Sauvignon blanc

## VARIETATS

Macabeu, Sauvignon blanc i Xarel·lo vermell

## DADES VITÍCOLES



Varietat:	Macabeu	Sauvignon bl.	Xarel·lo verm.	Macabeu <small>proveïdors</small>
Ubicació:	Font Rubí (319m)			Penedès central
Edat vinya:	15-20 anys	15 anys	5 anys	15-30 anys
Prod. mitjana:	10000 kg/hect	7000 kg/hect	9000 kg/hect	10000 kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica			Viticultura integrada
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 franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	

## VEREMA 2019

La verema del 2019 ha estat una bona campanya ja que l'equilibri entre les temperatures i la pluviometria ha estat molt adequat per una bona maduració del raïm. Hem tingut una pluviometria del voltant de 500 ml i unes temperatures que només s'han enfilat més que altres anys durant els mesos de juny i juliol, degut a dues onades de calor importants.

## ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia 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 amb llevat comercial i absència de maceració de la varietat Xarel·lo vermell per no obtenir coloració. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

## ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'50%	5g/l	3'2	0'25 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i Catusús  
VINS I CAVES

# MAS SUAU

D.O. Penedès

Soy de aquí, ésta es mi tierra, mi granja, mis animales, mi vida, soy de una belleza sencilla, directa, soy suave, soy Mas Suau de Ferré i Catusús.

## NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. En nariz destacan las frutas blancas (pera) procedentes del xarel·lo vermell. En boca presenta una entrada amable y fresca que nos da la variedad Macabeo, con un final cítrico y persistente aportado por la variedad francesa Sauvignon blanc.

## VARIETADES

Macabeu, Sauvignon blanc i Xarel·lo vermell

## DADTOS VITÍCOLAS



Variedad:	Macabeu	Sauvignon bl.	Xarel·lo verm.	Macabeu <small>proveïdors</small>
Ubicació:	Font Rubí (319m)			Penedès central
Edad viña:	15-20 años	15 años	5 años	15-30 años
Prod. media:	10000 kg/hect	7000 kg/hect	9000 kg/hect	10000 kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña con los parámetros de viticultura ecológica			Viticultura integrada
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces.		Finca ubicada sobre suelos calcáreos, textura francoarenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.	

## VEREMA 2019

La vendimia del 2019 ha sido una buena campaña ya que el equilibrio entre las temperaturas y la pluviometría ha sido muy adecuado para una buena maduración de la uva. Hemos tenido una pluviometría de alrededor de 500 ml y unas temperaturas que sólo han subido más que otros años durante los meses de junio y julio, debido a dos olas de calor importantes.

## ELABORACIÓ

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C con levadura comercial y ausencia de maceración de la variedad xarel·lo vermell para no obtener coloración. Clarificación y filtraciones acuradas para preservar el carácter del vino.

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'50%	5g/l	3'2	0'25 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



**FERRÉ i Catasús**  
VINS I CAVES

# MAS SUAU

D.O. Penedès

I am from here, this is my land, my farm, these are my animals, my life, I have a natural and direct beauty, I am soft, I am Mas Suau from Ferré i Catasús.

## TASTING NOTE

Pale yellow color. On the nose, white fruits from xarel·lo vermell stand out. The palate has a crisp and pleasant attack, highlighting the notes of fruit with a long and citrus and persistent finish given by the French variety Sauvignon blanc.

## VARIETIES

Macabeu, Sauvignon blanc and Xarel·lo vermell

## VINEYARD DETAILS



Variety:	Macabeu	Sauvignon bl.	Xarel·lo verm.	Macabeu <small>proveïdors</small>
Location:	Font Rubí (319m)			Penedès central
Age of vines:	15-20 years	15 years	5 years	15-30 years
Average prod:	10000 kg/hect	7000 kg/hect	9000 kg/hect	10000 kg/hect
Treatments:	Organic farming			Integrated 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 situated on calcareous soil with a sandy loam texture and a low proportion of silt and clay. Large stones are present on the surface and there is a low content of organic material.	

## HARVEST 2019

The harvest of 2019 was a good campaign as the balance of temperature and rainfall was excellent for a good ripeness of the grapes. We had a rainfall of around 500 ml and the temperatures rose more than other years in the months of June and July due to 2 important heatwaves.

## ELABORATION

The harvest was done at night and with our own machinery to conserve all the organoleptic qualities of the grapes. The grapes are fermented separately at a controlled temperature of 16°C with commercial yeast and the absence of macerating the Red Xarel·lo so that it does colour the most. The wine is then carefully clarified and filtered to preserve its character.

## ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'50%	5g/l	3'2	0'25 g/l	0'5 g/l	100 mg/l