



FERRÉ i Catusús  
VINS I CAVES

cava  
**CELLER  
BallBe**  
brut nature

D.O. Cava

Sóc l'etern jove, l'amic, divertit. Sóc l'alegria, sóc optimista, sóc les flors d'un dia de primavera, sóc Celler Ballbé de Ferré i Catusús

## NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos, carbònic integrat. En nas predominen les aromes frescos de cítrics. En boca és ampli i agradable, amb una bona acidesa i un final persistent.

## VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

## DADES VITÍCOLES



Varietat:	Macabeu vell	Xarel·lo	Parellada
Ubicació:	La Granada	Castellet i la Gornal	Penedès central
Edat vinya:	40-45 anys	30-35 anys	15-30 anys
Prod. mitjana:	6500kg/hect	9500kg/hect	6500kg/hect
Tractaments:	Agricultura ecològica		Agricultura integrada
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcàris amb textura franca.	Finca ubicada sobre sòls calcàris amb textura franca-arenosa. Baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	Finca ubicada sobre sòls calcàris amb textura franca.

## VEREMA 2018

La verema del 2018 ha estat una campanya marcada per l'enorme pluviositat durant la primavera que ha fet que els treballs de gestió de la vegetació i de tractaments, hagin sigut continuats i sense treva.

## ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Després de la vinificació de les varietats per separat, es realitza el cupatge i tiratge. La posterior cria en ampolla és d'un temps màxim de 12 mesos.

## ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Pressió CO <sub>2</sub>	Sucres residuals	Sulfurós total
11'50%	3'8g/l	3'02	0'25 g/l	5,8bars	1,7 g/l	115 mg/l



FERRÉ i Catasús  
VINS I CAVES

cava  
**CELLER  
BallBe**  
brut nature

D.O. Cava

Soy el eterno joven, el amigo, divertido. Soy la alegría, soy optimista, soy las flores de un día de primavera, soy Celler Ballbé de Ferré i Catasús.

## NOTA DE CATA

De color pajizo con reflejos verdosos, carbónico integrado. En nariz predominan los aromas frescos de cítricos. En boca es agradable, con una buena acidez y un final persistente.

## VARIEDADES

Macabeu, Xarel·lo y Parellada

## DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Macabeu viejo	Xarel·lo	Parellada
Ubicación:	La Granada	Castellet i la Gornal	Penedès central
Edad viña:	40-45 años	30-35 años	15-30 años
Prod. media:	6500kg/hect	9500kg/hect	6500kg/hect
Tratamientos:	Agricultura ecológica		Agricultura integrada
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa. Baja proporción de argila y materia orgánica.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.

## VENDIMIA 2018

La vendimia del 2018 ha estado una campaña marcada por la enorme pluviosidad durante la primavera, lo que ha hecho que los trabajos de gestión de vegetación y de tratamientos hayan sido continuados y sin tregua.

## ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia y con máquina propia para conservar las propiedades de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C. Se realiza el cupaje, tiraje y segunda fermentación por el método tradicional. La posterior crianza en botella será de un máximo de 12 meses.

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Presión CO <sub>2</sub>	Azúcar residual	Sulfuroso total
11'50%	3,8g/l	3'02	0,25 g/l	5,8 g/l	1,7 g/l	115 mg/l



**FERRÉ**Catasús  
VINS I CAVES

cava  
**CELLER  
BallBe**  
brut nature

**D.O. Cava**

I am eternal youth, I am the friend, the dun one, I am happiness, I am optimist, I am the flowers of a day in spring, I am Celler Ballbé de Ferré i Catasús

**TASTING NOTE**

Straw yellow with greenish reflections, fine integrated carbonic. The nose is dominated by fresh citrus aromas. The palate is broad and pleasant, with good acidity and a lingering finish.

**VARIETIES**

Macabeu, Xarel-lo and Parellada

**VINEYARD DETAILS**



Variety:	Macabeu	Xarel-lo	Parellada
Location:	La Granada	Castellet i la Gornal	Penedès central
Age of vines:	40-45 years	30-35 years	15-30 years
Average prod:	6500kg/hect	9500kg/hect	6500kg/hect
Treatments:	Organic farming		Integrated farming
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a loam texture.	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.	Estate is located on calcareous soil with a loam texture.

**HARVEST 2018**

The harvest of 2018 was marked by important rains in spring, which led to an increase of the work of maintenance in the vineyards.

**ELABORATION**

Once the grapes have been vinified separately and the wine is bottled, we do the coupage and triage, followed by a maximum of 12 months aging in the bottle.

**ANALYSES**

Alcohol%	Total acidity	pH	Volatile acidity	CO <sub>2</sub> pressure	Residual sugar	Total sulphur dioxide
11'50%	3,8g/l	3'02	0'25 g/l	5,8 g/l	1,7 g/l	115 mg/l