
MAS SUAU

MAS SUAU NEGRE D.O. PENEDÈS

EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 30 anys

VARIETATS

Merlot, Ull de Llebre i Cabernet Sauvignon

VOL %

13 %

TEMPERATURA DE SERVEI

12-14 °C

ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Dins del celler, es 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 premsa finalitzant el seu procés.

NOTA DE TAST

Capa mitja-alta, amb color cirera picota i ribet violaci. En nas, ressalten les fruites del bosc amb un fons làctic i tocs especiats. En boca, presenta una entrada fresca combinant fruites i balsàmics.



FERRÉ|Catasús

MAS SUAU

MAS SUAU TINTO D.O. PENEDES

EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 30 años

VARIETADES

Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

VOL %

13 %

TEMPERATURA DE SERVICIO

12-14 °C

ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada y 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 realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C que durará unos días y, seguidamente se prensa finalizando su proceso.

NOTA DE CATA

Capa media-alta, color cereza picota, con tonalidades violáceas. En nariz, destacan las frutas del bosque con un fondo lácteo y toques especiados. En boca, presenta una entrada fresca combinando frutas y balsámicos.



FERRÉ|Catasús

MAS SUAU

MAS SUAU RED WINE D.O. PENEDES

VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 30 years old

GRAPE VARIETIES

Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

VOL %

13 %

SERVICE TEMPERATURE

12-14 °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 macerated-fermentation at a controlled temperature of between 24-26°C for some days and they are then pressed to finish the process.

TASTING NOTE

The wine has a black cherry color with violet hues and a medium-high intensity. On the nose, wild fruits stand out with a lactic background and spicy tones. On the palate, it has a crisp attack with fruity and balsamic notes.



FERRÉ|Catasús