



FERRÉ 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

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.

VARIETATS

Cabernet Sauvignon i Merot

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Cabernet Sauvignon	Merlot
Ubicació:	Penedès Central	Penedès Central
Edat vinya:	15-20 anys	25-30 anys
Prod. mitjana:	8000kg/hect	8000kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura integrada	
Tipus de sòl:	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca

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

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Dins del celler, és 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 premsarà.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
13'50%	4,6 g/l	3'5	0'50 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i Catasús
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 Catasús.

NOTA DE CATA

Tenemos delante un vino rosado de color cereza potente con una gran variedad de aromas de fruta roja, como la grosella, frambuesa y fresa. En boca hay un gran contraste: una entrada voluminosa y un final donde persiste el frescor que nos aporta la acidez.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon y Merlot

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Cabernet Sauvignon	Merlot
Ubicación:	Penedès Central	Penedès Central
Edad viña:	15-20 años	25-30 años
Prod. media:	8000kg/hect	8000kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura integrada	
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.

VENDIMIA 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.

ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada y de noche para conservar todas la cualidades organolépticas de la uva. En la bodega, se introduce en depósitos de hacer inoxidable donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C que durará unos días, posteriormente, se pensará.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
13'50%	4,6 g/l	3,5	0,50 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

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. .

VARIETIES

Cabernet Sauvignon and Merlot

VINEYARD DETAILS



Variety:	Cabernet Sauvignon	Merlot
Location:	Penedès Central	Penedès Central
Age of vines:	15-20 years	25-30 years
Average prod:	8000 kg/hect	8000 kg/hect
Treatments:	Integrated farming	
Type of soil:	The estate is located on calcareous soil with a loam texture.	The estate is located on calcareous soil with a loam texture.

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. In the cellar, the grapes are introduced in stainless-steel tanks for the fermentation process at a controlled temperature of 24-26°C. Afterwards, it will be pressed.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
13'50%	5'7g/l	3'2	0'35 g/l	0'5 g/l	110 mg/l