



FERRÉ|Catasús

# MAS SUAU TINTO

D.O. Penedés

## INFORMACIÓN

### EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 30 años.

### VARIEDADES

Nuestro coupatge  
Merlot, Tempranillo y Syrah.

### VOL %

13 %

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12-14 °C

### ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada.

Vinificación de las variedades por separado y fermentación a temperatura controlada a entre 26 °C y 28°C.

## NOTA DE CATA

Capa media-alta, color cereza picota, con tonalidades violáceas. En nariz, destacan las frutas de bosque con un fondo lácteo y toques especiados.

En boca, presenta una entrada fresca combinando frutas y balsámicos.





FERRÉ|Catusés

# MAS SUAU NEGRE

D.O. Penedés

## INFORMACIÓ

### EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 30 anys.

### VARIETATS

El nostre coupatge  
Merlot, Ull de Llebre i Syrah.

### VOL %

13 %

### TEMPERATURA DE SERVEI

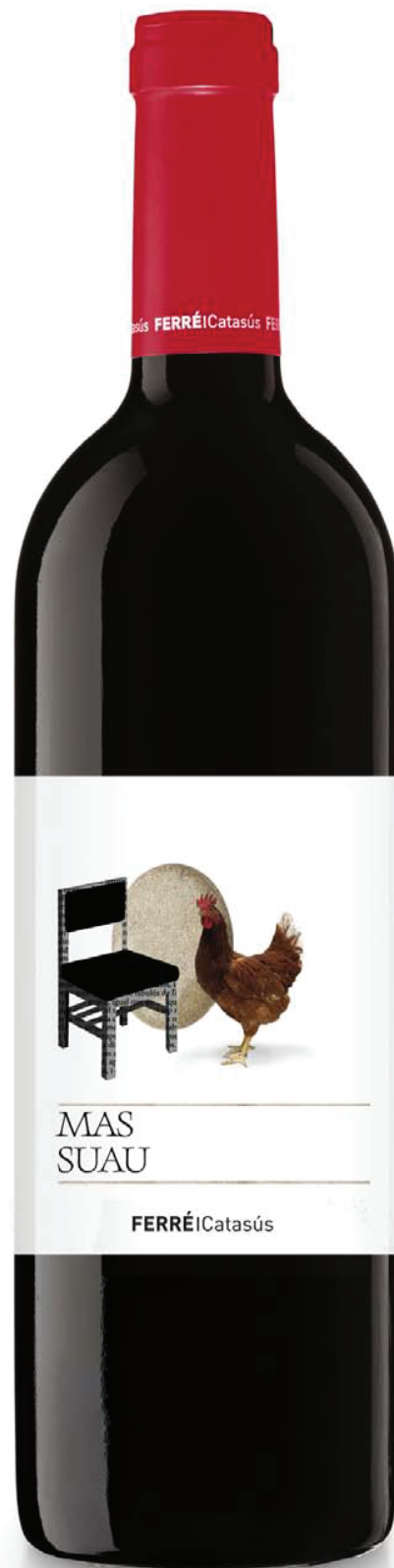
12-14 °C

### ELABORACIÓ

Vinificació de les varietats per separat i fermentació a temperatura controlada a 27 °C.

## NOTA DE TAST

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





FERRÉ|Catasús

# MAS SUAU RED

D.O. Penedés

## WINE INFORMATION

### VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 30 years old.

### GRAPE VARIETIES

Our blend

Merlot, Tempranillo and Syrah.

### VOL %

13 %

### SERVICE TEMPERATURE

12-14 °C

### WINEMAKING

Mechanical harvest.

The grape varieties are vinified separately.

Controlled fermentation between 26 °C and 28°C.

## TASTING NOTE

Whith medium rim, cherry color with purple tones. At noise, Black fruit aromas with spices tones. The palate has a fresh entry, with black fruit hues and balsamic.

