

# Gall Negre

## GALL NEGRE D.O. PENEDES

### VINYA

Finca pròpia ubicada al terme municipal de Font-Rubí a uns 320 metres sobre el nivell del mar. La varietat Merlot està plantada des de fa 20 anys sobre sòl molt profund de textura franca. Producció mitjana de 6500 kg/hectàrea.

### VARIETATS

Merlot

### VOL %

14%

### TEMPERATURA DE SERVEI

14-16 °C

### ELABORACIÓ

Verema manual en caixes d'uns 15 quilos fent prèvia selecció a la mateixa vinya. Un cop al celler s'encuba dins d'un dipòsit d'acer inoxidable on li farem una maceració en fred per extreure tots els aromes primaris i, després la maceració-fermentació amb remuntats manuals. Posteriorment serà introduït en botes de roure francès de segon any de 225 l per obtenir una complexitat més elevada.

### NOTA DE TAST

Color cirera de capa alta, llàgrima marcada i persistent. En nas es mostra intens, complex i expressiu. En boca s'uneixen les notes especiades i fruita negra madura amb les aromes terciaris procedents de la criança en bóta. Té una acidesa equilibrada dotant-lo de poder de longevitat. És un vi potent i robust.



FERRÉ|Catasús

# Gall Negre

## GALL NEGRE D.O. PENEDES

### VIÑAS

Finca propia ubicada en el término municipal de Font-Rubí a unos 320 metros sobre el nivel del mar. La variedad Merlot está plantada desde hace 20 años sobre suelo muy profundo de textura franca. Producción media de 6500 kg/hectárea.

### VARIEDADES

Merlot

### VOL %

14%

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14-16 °C

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de unos 15 quilos, previa selección en la misma viña. Una vez en la bodega se encuba en un depósito de acero inoxidable donde haremos una maceración en frío para extraer todos los aromas primarios y, después la maceración-fermentación con remontados manuales. Posteriormente será introducido en barricas de roble francés de segundo año de 225 l para obtener una complejidad más elevada.

### NOTA DE CATA

Color cereza de capa alta, lágrima marcada y persistente. En nariz se muestra intenso, complejo y expresivo. En boca se unen las notas especiadas y de fruta negra madura con los aromas terciarios procedente de la crianza en barrica. Posee una acidez equilibrada dotándolo un poder de longevidad. Es un vino robusto y potente.



FERRÉ|Catasús

# Gall Negre

## GALL NEGRE D.O. PENEDES

### THE VINEYARD

This is our own estate in the town of Font Rubí which is some 320 metres above sea level- The varietal Merlot has been planted there for 20 years on a very deep soil of loam texture. Average production of 6500 kg/hectare.

### GRAPE VARIETIES

Merlot

### VOL %

14%

### SERVICE TEMPERATURE

14-16 °C

### WINEMAKING

The harvest is done manually and transported in cases of 15 kg having previously made a selection in the same vineyard. At the cellar, the grapes are placed in stainless steel deposits where the wine undergoes a cold maceration to extract all the primaries aromas, and then a maceration-fermentation with frequent manual pump-overs. The wine is then aged in 2 years old barrels of French oak de 225L to increase its complexity.

### TASTING NOTE

Deep cherry colour with a high density and long and persistent legs. On the nose it is intense, complex and expressive. On the palate the spicy notes and the ripe black fruit join together with the tertiary aromes from the oak ageing. It has a balanced acidity giving the wine the power of longevity. This is a powerful and firm wine.



FERRÉ|Catasús