



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

Sóc un Rosat de Ferré i-Catusús/

D.O. Penedès

Sóc la felicitat i l'amor, sóc la delicadesa, sóc la feminitat, il·lumino cada dia, sóc un somriure, Sóc un Rosat de Ferré i Catusús.

NOTA DE TAST

Tenim al davant un vi rosat de color cirera potent amb un ampli ventall d'aromes de fruita vermella, com la grosella, gerd i la maduixa. En boca notem un gran contrast: una entrada voluminosa amb un final on persisteix la frescor que ens aporta l'acidesa

VARIETATS

Merlot (45%) i Syrah (55%)

DADES VITÍCOLES



| | | |
|----------------|---|--|
| Varietat: | Merlot (FR/06): | Syrah (CT/12) |
| Ubicació: | Font Rubí (319m) | Castellet i la Gornal |
| Edat vinya: | 20 anys | 20 anys |
| Prod. mitjana: | 5500kg/hect | 5500kg/hect |
| Tractaments: | Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica | |
| Tipus de sòl: | Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda. | Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica |

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

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les seves qualitats. Un cop el raïm està desgranat es macera unes hores (6-8) per tal d'aconseguir un bon color abans de la seva fermentació varietat per varietat. Un cop acabada la fermentació (10-15 dies) a baixa temperatura, es trasbalsat i fem un petit treball de lies per aconseguir més untuositat en boca. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTQUES

| | | | | | |
|----------------|---------------|------|-----------------|------------------|----------------|
| Grau alcohòlic | Acidesa total | pH | Acidesa volàtil | Sucres residuals | Sulfurós total |
| 13'50% | 5'7g/l | 3'27 | 0'4 g/l | 0'5 g/l | 110 mg/l |

Sóc un Rosat de Ferré i-Catusús/

D.O. Penedès

Soy la felicidad y el amor, soy la delicadeza, soy la feminidad, ilumino cada día, soy una sonrisa, Sóc un Rosat de Ferré i Catusús.

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

Merlot (45%) y Syrah (55%)

DATOS VITÍCOLAS

| | | |
|----------------|---|--|
| Variedad: | Merlot (FR/05): | Syrah (CT/12) |
| Ubicación: | Font Rubí | Castellet |
| Edad viña: | 20 años | 20 años |
| Prod. media: | 5500kg/hect | 5500kg/hect |
| Tratamientos: | Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica | |
| Tipo de suelo: | Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces | Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argil. Presencia de guijarros en superficie y bajo contenido en materia orgánica. |

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

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas sus cualidades. Una vez la uva está desgranado se macera unas horas (6-8) para conseguir un buen color antes de su fermentación variedad por variedad. Una vez terminada la fermentación (10-15 días) a baja temperatura, se trastornado y hacemos un pequeño trabajo de lías para conseguir más untuosidad en boca. Clarificación y filtraciones precisas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

| | | | | | |
|------------------|--------------|------|----------------|-----------------|-----------------|
| Grado alcohólico | Acidez total | pH | Acidez volátil | Azúcar residual | Sulfuroso total |
| 13'50% | 5'7g/l | 3'27 | 0'4 g/l | 0'5 g/l | 110 mg/l |



FERRÉCatusús
VINS I CAVES

Sóc un Rosat de Ferré i- Catusús/



D.O. Penedès

I am happiness and love, I am gentleness, I am feminine, I lighten up each day, I am a smile, Sóc un Rosat de Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

Cherry color with violet hues. In nose red fruits like strawberries and raspberries. The palate is gentle and sweet, bringing freshness and balanced acidity, with a long and balsamic ending.

VARIETIES

Merlot and Syrah

VINEYARD DETAILS



| | | |
|---------------|---|--|
| Variety: | Merlot (FR/06): | Syrah (CT/12) |
| Location: | Font Rubí (319m) | Castellet i la Gornal |
| Age of vines: | 20 years | 20 years |
| Average prod: | 5500 kg/hect | 5500 kg/hect |
| Treatments: | Organic farming | |
| Type of soil: | The estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting. | The 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. |

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. Once the grapes were destemmed, they were macerated for 6 – 8 hours to obtain a good colour before fermenting the varieties separately. Once the fermentation at low temperature finished (10 – 15 days), the wine was racked on the lees to give it a richer palate. The wine was then carefully clarified and filtered to preserve its character.

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 |