



FERRÉ|Catasús

TERRA DE FIC 3

D.O. Q Priorat

INFORMACIÓN

EDAD DE LAS VIÑAS

Más de 50 años

VARIEDADES

Nuestro coupatge
Cariñena y Garnacha.

VOL %

14,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

16-18 °C

ELABORACIÓN

Maceración por separado durante 4 semanas, fermentación a temperatura máxima de 28°C, con dos remontados diarios.
24 meses de crianza en barrica nueva francesa.

NOTA DE CATA

Color granate muy intenso con ribetes de evolución.
Lágrima marcada y persistente. En nariz destacamos las frutas negras, regaliz y cacao. En boca es potente y con mucha personalidad, encontramos fruta madura, tonos balsámicos y notas de madera arropadas por los taninos. El final es persistente y goloso.





FERRÉ|Catasús

TERRA DE FIC 3

D.O. Q Priorat

INFORMACIÓ

EDAT DE LAS VINYES

Més de 50 anys.

VARIETATS

El nostre coupatge
Samsó i Garnatxa.

VOL %

14,5 %

TEMPERATURA DE SERVEI

16-18 °C

ELABORACIÓ

Maceració per separat durant 4 setmanes, fermentació a temperatura màxima de 28°C, amb dos remuntats diaris. 24 mesos de criança en bota francesa.

NOTA DE TAST

Color granat molt intens amb rivets d'evolució. Llàgrima marcada i persistent. En nas destaquem les fruites negres, regalèssia, i cacau.

En boca és potent i amb molta personalitat, trobem fruita madura, tons balsàmics i notes de fusta protegides pels tanins. El final és persistent i golos.





FERRÉ|Catasús

TERRA DE FIC 3

D.O. Q Priorat

WINE INFORMATION

VINEYARD AGE

More than 50 years old

GRAPE VARIETIES

Our blend
Cariñena and Garnacha.

VOL %

14,5%

SERVICE TEMPERATURE

16-18 °C

WINEMAKING

Macerating separately during 4 weeks, fermentation at 28°C maximum, with twice daily pumping. 24 months in oak French Barrel.

TASTING NOTE

Intense garnet color with touches of evolution. Tear marked and persistent. At nose we find black fruits, licorice and cocoa. The palate is powerful and full of personality, we find ripe fruit, balsamic and aging notes wrapped by the tannins. Persistent and sweet ending.

