



FERRÉ i CATUSÚS  
VINS I CAVES

# COMPTA OVELLES



D.O. Penedès

Som la diferència, cadascuna irrepetible, som la creativitat, l'atreviment, la reivindicació, som la teva força interior, els teus profunds desitjos, les personalitats, som Compta Ovelles de Ferré i Catusús.

## NOTA DE TAST

Color cirera amb reflexos violacis. En nas destaquen les fruites vermelles com els gerds, les maduixes o le cireres. En boca és franc i agradable i presenta una entrada fresca i amable, amb un final balsàmic i persistent degut a la seva bona acidesa.

## VARIETATS

Ull de llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot



## DADES VITÍCOLES

Varietat:	Syrah	Cabernet Sau.	Ull de llebre i Merlot proveïdors	
Ubicació:	Castellet i la Gornal (137m)		Penedès Central	
Edat vinya:	15-20 anys	20-35 anys	15-30 anys	
Prod. mitjana:	6500kg/hect	5000kg/hect	9000kg/hect	8000kg/hect
Tractaments:	Agricultura ecològica		Agricultura integrada	
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcàris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica		Finques ubicades sobre sòls calcàris 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%	4,9g/l	3'52	0'54 g/l	0'5 g/l	70 mg/l



FERRÉ i Catusús

VINS I CAVES

# COMPTA OVELLES



D.O. Penedès

Somos la diferencia, cada una irreplicable, somos la creatividad, el atrevimiento, la reivindicación, somos tu fuerza interior, tus deseos profundos, las personalidades, somos Compta Ovelles de Ferré i Catusús.

## NOTA DE CATA

Color de cereza picota y reflejos violáceos. En nariz destacamos las frutas rojas como la frambuesa, fresa y cereza. En boca, presenta una entrada fresca y amable, con un final balsámico y persistente debido a su buena acidez.

## VARIEDADES

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot



## DATOS VINÍCOLAS

Variedad:	Syrah	Cabernet Sau.	Tempranillo y Merlot proveedores	
Ubicación:	Castellet i la Gornal (137m)		Penedès Central	
Edad viña:	15-20 años	20-35 años	15-30 años	
Prod. Media:	6500kg/hect	5000kg/hect	9000kg/hect	8000kg/hect
Tratamientos:	Agricultura ecológica		Agricultura integrada	
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.		Fincas ubicadas 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

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. En la bodega, la uva se introduce en depósitos de acero donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C. Finalmente se prensará.

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
13'50%	4,9g/l	3'52	0'54 g/l	0'5 g/l	70 mg/l



**FERRÉ**Catasús  
VINS I CAVES

# COMPTA OVELLES



D.O. Penedès

We are the difference, we embody the unique, we are the creativity within each of us, we are the daring, we are the vindication, we are your inner strength, we are your deep desires, we are the individuals, we are Compta Ovelles from Ferré i Catasús.

## TASTING NOTE

Deep cherry colour with violet hues. On the nose, red fruits such as raspberries, strawberries and cherries stand out. On the palate, it has a lively and pleasant attack with a long balsamic finish together with a balanced acidity.

## VARIETIES

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot



## VINEYARD DETAILS

Variety:	Syrah	Cabernet Sau.	Tempranillo y Merlot (supplier)	
Location:	Castellet i la Gornal (137m)		Penedès Central	
Age of vines:	15-20 years	20-35 years	15-30 years	
Average prod:	6500kg/hect	5000kg/hect	9000kg/hect	8000kg/hect
Treatment:	Organig farming		Integrated farming	
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.		The estates are situated 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

We harvest mechanically and it is done at night to preserve all the organoleptic characteristics of the grapes. In the cellar, the grapes are introduced into stainless steel tanks for the maceration-fermentation process at a controlled temperature of 24-26°C. Finally it will be pressed.

## ANALYSES

Alcoholic content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
13'50%	4,9g/l	3'52	0'54 g/l	0'5 g/l	70 mg/l