



FERRÉ|Catasús

# COMPTA OVELLES

D.O. Penedès

## INFORMACIÓN

### EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 40 años.

### VARIETADES

Nuestro coupatge

Syrah, Merlot y Tempranillo.

### VOL %

13%

### TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10 °C

### ELABORACIÓN

Vendimia mecanizada. Vinificación de las variedades por separado y fermentación a temperatura controlada de 26°C a 28°C, durante 16 días.

## 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.





FERRÉ|Catasús

# COMPTA OVELLES

D.O. Penedés

## INFORMACIÓ

### EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 40 anys.

### VARIETATS

El nostre coupatge

Syrah, Merlot i Ull de Llebre.

### VOL %

13%

### TEMPERATURA DE SERVEI

8-10 °C

### ELABORACIÓ

Verema mecanitzada. Vinificació de Les varietats per separat i fermentació a temperatura controlada a 26°C a 28 °C, durant 16 dies.

## NOTA DE TAST

Color de cirera picota i reflexos violacis. En nas destaquem les fruites vermelles com els gerds, maduixa i cirera.

En boca presenta una entrada fresca i amable, amb un final balsàmic i persistent degut a la seva bona acidesa.





FERRÉ|Catasús

# COMPTA OVELLES

D.O. Penedés

## WINE INFORMATION

### VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 40 years old.

### GRAPE VARIETIES

Our blend

Syrah, Merlot and Tempranillo.

### VOL %

13%

### SERVICE TEMPERATURE

8-10 °C

### WINEMAKING

Mechanical harvest. The grape varieties are vinified separately. Controlled fermentation between 26°C and 28°C during 16 days.

## TASTING NOTE

Very deep cherry color and dark-ruby reflections. At nose, include red fruits like raspberry, strawberry and cherry. The palate has a fresh and pleasant entry with a balsamic and persistent final due his good acidity.

