



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

De color groc transparent i cristal·lí amb tonalitats verdoses. Bona intensitat aromàtica, amb un ampli ventall de fruites blanques (poma, pera...). En boca és fresc i sedós amb una acidesa persistent que li dona frescor i llargada a tot el conjunt.

VARIETATS

Xarel·lo i Macabeu



DADES VITÍCOLES

Varietat:	Xarel·lo	Macabeu FR	Xarel·lo i Macabeu	
Ubicació:	Castellet (137m)	Font Rubí (319m)	Penedès Central	
Edat vinya:	35 anys	10-20 anys	15-30 anys	
Prod. mitjana:	8500kg/hect	10000kg/hect	8500kg/hect	10000kg/hect
Tractaments:	Viticultura ecològica		Viticultura integrada	
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.	Finques ubicades sobre sòls calcaris 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

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'50%	5'1g/l	3'18	0'27 g/l	0'5 g/l	100 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

De color amarillo transparente y cristalino con tonalidades verdosas. Buena intensidad aromática y un amplio abanico de frutas blancas (manzanas, peras). En boca es fresco y sedoso con una acidez persistente que le da frescor y alarga el conjunto.

VARIEDADES

Xarel-lo y Macabeu



DATOS VITÍCOLAS

Variedad:	Xarel-lo	Macabeu FR	Xarel-lo y Macabeu	
Ubicación:	Castellet (137m)	Font Rubí (319m)	Penedès Central	
Edad vinya:	35 años	10-20 años	15-30 años	
Prod. media:	8500 kg/hect	10000 kg/hect	8500 kg/hect	10000 kg/hect
Tratamientos:	Viticultura ecológica		Viticultura integrada	
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces	Fincas ubicadas sobre suelos calcáreos con textura franca.	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. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Clarificación y filtraciones acuradas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'50%	5'1g/l	3'18	0'27 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉCatasús
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, the vindication, we are your inner strength, your deep desires, we are the individuals, we are Compta Ovelles from Ferré i Catasús



TASTING NOTE

Transparent and crystalline yellow color with green hues. On the nose, it is an intensely aromatic wine with a wide range of white fruits (apples, pears and citrus fruit). On the palate, the wine is fresh and smooth with a persistent acidity which gives it crispness and length..

VARIETIES

Xarel-lo and Macabeu

VINEYARD DETAILS

Varieties:	Xarel-lo	Macabeu FR	Xarel-lo and Macabeu	
Location:	Castellet (137m)	Font Rubí (319m)	Penedès Central	
Age of vines:	35 years	10-20 years	15-30 years	
Average prod:	8500kg/hect	10000kg/hect	8500kg/hect	10000kg/hect
Treatments:	Organic farming		Integrated farming	
Type of soil:	Calcareous soil with a sandy loam texture. Low proportion of silt and clay. Large stones present on the surface. Low content of organic material.	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with 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

The harvest was done at night and with our own machinery to conserve all the organoleptic qualities of the grapes. Fermentation of the varieties separately at a controlled temperature of 16°C. The wine is then carefully clarified and filtered to preserve its character.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'50%	5'1g/l	3'18	0'27 g/l	0'5 g/l	100 mg/l