



FERRÉ i Catusús  
VINS I CAVES

# MARIA MIRALLES

D.O. Cava

Sóc l'àvia materna, sóc la vida, represento una generació de dones fortes, el centre de la família, sóc la saviesa, sóc el ser i el saber estar, sóc la integritat i la sutil tendresa, sóc Maria Miralles de Ferré i Catusús

## NOTA DE TAST

De color groc pàlid amb ribets daurats, carbònic molt ben integrat i formació de corona. En nas és agradable, amb notes de fruita blanca, records de pastisseria i torrats. El pas en boca és cremós, on apareixen notes de torrats i vainilla, amb un final llarg, untuós i persistent.

## VARIETATS

Xarel·lo i Macabeu

## DADES VITÍCOLES



Varietat:	Macabeu	Xarel·lo
Ubicació:	La Granada	Castellet i la Gornal
Edat vinya:	40-45 anys	30-35 anys
Prod. mitjana:	6500kg/hect	9500kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica	
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca.	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

## VEREMA 2017

La verema del 2017 ha estat marcada per un molt bon estat de sanitari de la vinya. La producció ha estat més escassa degut a la falta de pluges però per altra banda, la qualitat del raïm és excel·lent.

## ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les seves qualitats. Després de la vinificació de les varietats per separat, es realitza el cupatge i tiratge. La posterior cria en ampolla és d'un temps mínim de 24 mesos. Addició de licor d'expedició.

## ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Pressió CO <sub>2</sub>	Sucres residuals	Sulfurós total
11'50%	3,85 g/l	3'15	0'26 g/l	5,8 bars	8,5 g/l	65 mg/l



FERRÉ i Catusús  
VINS I CAVES

# MARIA MIRALLES

D.O. Cava

Soy la abuela materna, soy la vida, represento a una generación de mujeres fuertes, centro de su familia, soy la sabiduría, soy el ser y el saber estar, soy la integridad y la sutil ternura, soy Maria Miralles de Ferré i Catusús.

## NOTA DE CATA

Color pajizo con ribetes dorados, carbónico muy bien integrado y formación de corona. En nariz es agradable, con notas de fruta blanca, recuerdos de pastelería, hinojo y tostados. El paso en boca es cremoso, donde salen las notas de las tostados, la fruta blanca y las vainillas, con un final largo, untuoso y persistente.

## VARIEDADES

Xarel-lo y Macabeu

## DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Macabeu	Xarel-lo
Ubicación:	La Granada	Castellet i la Gornal
Edat viña:	40-45 años	30-35 años
Prod. media:	6500kg/hect	9500kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica	
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa. Baja proporción de argila y materia orgánica.

## VENDIMIA 2017

La vendimia 2017 ha estado marcada por un muy buen estado sanitario de la viña. La producción ha sido más escasa debido a la falta de lluvias pero por otro lado, la calidad de la uva es excelente.

## ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia y con máquina propia para conservar las propiedades de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C. Se realiza el cupaje, tiraje y segunda fermentación por el método tradicional. La posterior crianza en botella será de un máximo de 12 meses. Adición del licor de expedición.

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Presión CO <sub>2</sub>	Azúcar residual	Sulfuroso total
11'50%	3,85 g/l	3'15	0'26 g/l	5,8 bars	8,5 g/l	65 mg/l



FERRÉ i Catasús  
VINS I CAVES

# MARIA MIRALLES

D.O. Cava

I am the maternal grandmother, I am life, I represent a generation of strong women at the centre of the family, I am wisdom, I am being and know how, I am integrity and subtle tenderness, I am Maria Miralles de Ferré i Catasús

## TASTING NOTE

Pale yellow with gold reflections, very good integrated carbonic a crown very present. The nose is pleasant with notes of white fruit, pastry memories, fennel and toasted. The mouth step is creamy, where they leave notes of toasted white fruit and vanilla, with a long, smooth and persistent final.

## VARIETIES

Xarel-lo and Macabeu

## VINEYARD DETAILS



Variety:	Macabeu	Xarel-lo
Location:	La Granada	Castellet i la Gornal
Age of vines:	40-45 years	30-35 years
Average prod:	6500kg/hect	9500kg/hect
Treatments:	Organic farming	
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a loam texture.	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 2017

The harvest of 2017 was marked by a very good, healthy state of the vines. The production was small due to the lack of rain however, on the other hand, the quality of the grapes was excellent.

## ELABORATION

Once the grapes have been vinified separately and the wine is bottled, we do the coupage and triage, followed by a minimum of 24 months aging in the bottle. Finally the dosage is added.

## ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	CO <sub>2</sub> pressure	Residual sugar	Total sulphur dioxide
11'50%	3,15 g/l	3'2	0'26 g/l	5,8 bars	8,5 g/l	65 mg/l