

LLOP GOLAFRE

LLOP GOLAFRE NEGRE D.O. PENEDES

EDAT DE LAS VINYES

Vinyes de 10 a 40 anys

VARIETATS

Merlot, Syrah, Tempranillo i Cabernet Sauvignon

VOL %

13,5%

TEMPERATURA DE SERVEI

11-13°C

ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Dins del celler, es 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 premsa finalitzant així el seu procès.

NOTA DE TAST

Color de cirera picota i reflexos violacis. En nas, destaquem les fruites vermelles com els gerds, les cireres i les groselles. En boca, presenta una entrada fresca i voluminosa amb uns tanins suaus i una bona acidesa.



FERRÉ|Catasús

LLOP GOLAFRE

LLOP GOLAFRE TINTO D.O. PENEDES

EDAD DE LAS VIÑAS

Viñas de 10 a 40 años

VARIETADES

Merlot, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

VOL %

13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

11-13°C

ELABORACIÓ

Vendimia mecanizada y de noche para conservar todas las cualidades organolépticas de la uva. Una vez en la bodega, se introduce en depósitos de acero inoxidable, donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C, que durará unos días y, seguidamente se prensa, finalizando así su proceso.

NOTA DE CATA

Color de cereza picota y reflejos violáceos. En nariz, destacamos los frutos rojos como los arándanos, las cerezas y las grosellas. En boca, presenta una entrada fresca y voluminosa con unos taninos suaves y una buena acidez.



FERRÉ|Catasús

LLOP GOLAFRE

LLOP GOLAFRE RED WINE D.O. PENEDES

VINEYARD AGE

Vineyards from 10 to 40 years old

GRAPE VARIETIES

Merlot, Syrah, Tempranillo and Cabernet Sauvignon

VOL %

13,5%

SERVICE TEMPERATURE

11-13°C

WINEMAKING

We harvest mechanically and it is done at night to preserve all the organoleptic characteristics of the grapes. At the cellar, the grapes are placed in stainless steel deposits where the wine undergoes a maceration-fermentation at a controlled temperature of between 24-26°C for some days and they are then pressed to finish the process.

TASTING NOTE

The wine has a dark cherry color with violet hues. On the nose, red fruits such as raspberries, cherries and redcurrants stand out. The palate has a lively and full attack with soft tannins and a refined acidity.



FERRÉ|Catasús