



FERRÉ i Catusús

VINS I CAVES



D.O. Penedès

Sóc la vida, l'evolució, sóc d'avui, les ovelles són les meves amigues, sóc positiu, golafre pero gourmet, golafre de les coses boniques, de la vida, sóc el Llop de Ferré i Catusús

NOTA DE TAST

De color cirera picota amb reflexos violacis. En nas destaquen les fruites negres com les morés i les prunes. En boca té una entrada àmplia, golosa, i amb uns tanins intensos però integrats. El post-gust és llarg i balsàmic amb un final persistent fruit de la seva acidesa.

VARIETATS

Syrah i Merlot

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Syrah	Merlot
Ubicació:	Font Rubí (319m)	
Edat vinya:	15-20 anys	15-20 anys
Prod. mitjana:	5000 kg/hect	8000 kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica	
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.

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. Treball de lles per donar cos i untuositat al conjunt. 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%	5'4g/l	3'2	0'3 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i CATUSÚS

VINS I CAVES



D.O. Penedès

Soy la vida, la evolución, soy de hoy, las ovejas son mis amigas, soy positivo, goloso pero gourmet, goloso de las cosas bonitas, de la vida, soy el Llop de Ferré i Catusús.

NOTA DE CATA

De color cereza picota con reflejos violáceos. En nariz destacan los frutos rojos como las moras y las ciruelas. En boca tiene una entrada amplia, golosa y con unos taninos intensos pero integrados. El post-gusto es largo y balsámico con un final persistente debido a su acidez.

VARIEDADES

Syrah i Merlot

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Syrah	Merlot
Ubicación:	Font Rubí (319m)	
Edad viña:	15-20 años	15-20 años
Prod. media:	5000 kg/hect	8000 kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo parámetros de la agricultura ecológica	
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.

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 volàtil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'50%	5'4g/l	3'2	0'3 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i Catasús

VINS I CAVES



D.O. Penedès



I am the life, the evolution, I am from today, sheep are my friends, I am positive, I am greedy but also a gourmet, greedy for the good things in life, I am Llop from Ferré i Catasús.

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.



VARIETIES

Syrah and Merlot

VINEYARD DETAILS

Varieties:	Syrah	Merlot
Location:	Font Rubí (319m)	
Age of vines:	15-20 years	15-20 years
Average prod:	5000 kg/hect	8000 kg/hect
Treatments:	Organic farming	
Type of soil:	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.	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.

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
12'50%	5'4g/l	3'2	0'3 g/l	0'5 g/l	100 mg/l