



FERRÉ Catusús
VINS I CAVES

MARIA CATASÚS

D.O. Cava

Sóc l'àvia paterna, sóc la fermesa i la tendresa a la vegada, sóc el rigor i els plaers senzills, sóc les abraçades que fan olor de massa de pa, sóc Maria Catusús de Ferré i Catusús

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos. Despreniment de bombolles de mida petita i mitjana. Escuma persistent a la copa. En nas predominen les notes de fruita blanca amb uns fins matisos de criaça. En boca és fresc, ampli i de paladar fi.

VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo i Chardonnay

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Macabeu	Chardonnay	Xarel·lo (prov)
Ubicació:	La Granada	Font-Rubí	Penedès Central
Edat vinya:	40-45 anys	15-20 anys	15-30 anys
Prod. mitjana:	6500kg/hect	5000kg/hect	8500kg/hect
Tractaments:	Agricultura ecològica		Agricultura integrada
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa. Baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca.

VEREMA 2018

La verema del 2018 ha estat una campanya marcada per l'enorme pluviositat durant la primavera que ha fet que els treballs de gestió de la vegetació i de tractaments, hagin sigut continuats i sense treva.

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 criaça en ampolla és d'un temps màxim de 14 mesos.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Pressió CO ₂	Sucres residuals	Sulfurós total
11'50%	4 g/l	3'1	0'29 g/l	5,8 g/l	1,6 g/l	70 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

MARIA CATASÚS

D.O. Cava

Soy la abuela paterna, soy la firmeza y la ternura a la vez, soy el rigor y los placeres sencillos, soy los abrazos que huelen a masa de pan, soy Maria Catusús de Ferré i Catusús.

NOTA DE CATA

Color pajizo con reflejos verdosos. Desprendimiento de burbujas de tamaño mediano y pequeño. Espuma persistente en la copa durante mucho tiempo. En nariz predominan las notas de fruta blanca con finos matices de crianza. En boca es fresco, amplio y de paladar fino.

VARIEDADES

Macabeu, Xarel-lo y Chardonnay

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Macabeu	Chardonnay	Xarel-lo (prov.)
Ubicación:	La Granada	Font-Rubí	Penedès central
Edad viña:	40-45 años	12-20 años	15-30 años
Prod. media:	6500kg/hect	5000kg/hect	8500kg/hect
Tratamientos:	Agricultura ecológica		Agricultura integrada
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.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franca.

VENDIMIA 2018

La vendimia del 2018 ha estado una campaña marcada por la enorme pluviosidad durante la primavera, lo que ha hecho que los trabajos de gestión de vegetación y de tratamientos hayan sido continuados y sin tregua.

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.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Presión CO ₂	Azúcar residual	Sulfuroso total
11'50%	4 g/l	3'1	0'29 g/l	5,8 g/l	1,6 g/l	70 mg/l



FERRÉ i CATUSÚS
VINS I CAVES

MARIA CATASÚS

D.O. Cava

I am the paternal grand mother, I am firm and tenderness at the same time, I am rigor and simple pleasures, I am embraces that smell of bread dough, I am Maria Catusús de Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

Straw yellow with greenish reflections. Fine integrated carbonic small and medium bubbles. On the nose white fruit is dominant, with some aging notes. The palate is broad and pleasant, with good acidity and a lingering finish.

VARIETIES

Macabeu, Xarel·lo and Chardonnay

VINEYARD DETAILS



Variety:	Macabeu	Chardonnay	Xarel·lo
Location:	La Granada	Font-Rubí	Penedès central
Age of vines:	40-45 years	15-20 years	15-30 years
Average prod:	6500kg/hect	5000kg/hect	8500kg/hect
Treatments:	Organic farming		Integrated farming
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a loam texture.	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 loam texture.

HARVEST 2018

The harvest of 2017 was marked by important rains in spring, which led to an increase of the work of maintenance in the vineyards.

ELABORATION

Once the grapes have been vinified separately and the wine is bottled, we do the coupage and triage, followed by a maximum of 14 months aging in the bottle.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	CO ₂ pressure	Residual sugar	Total sulphur dioxide
11'50%	4 g/l	3'1	0'29 g/l	5'8g/l	1,6 g/l	70 mg/l