



FERRÉ Catusús
VINS I CAVES

MARIA CATASÚS

D.O. Cava - Reserva

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 criaçna. En boca és fresc, ampli i de paladar fi.

VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Macabeu	Xarel·lo
Ubicació:	La Granada	Penedès Central
Edat vinya:	40-45 anys	15-30 anys
Prod. mitjana:	6500kg/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.

VEREMA 2020

La verema del 2020 ha estat una campanya marcada per la gran afectació d'un fong anomenat mildiu, que ha deixat a bona part de les vinyes amb molts raïms secs no aptes per la seva recolecció. El tractament amb coure per erradicar aquest fong, no ha estat suficient per les vinyes tractades amb agricultura ecològica, on es van veure disminucions fins al 50%. La resta del raïm no afectat ha evolucionat bé, garantint una collita justa però sana.

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 criaçna en ampolla és de 18 mesos.

ANALÍTQUES

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



FERRÉ i CATASÚS
VINS I CAVES

MARIA CATASÚS

D.O. Cava - Reserva

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 Catasús de Ferré i Catasús.

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

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Macabeu	Xarel·lo (prov.)
Ubicación:	La Granada	Penedès central
Edad viña:	40-45 años	15-30 años
Prod. media:	6500kg/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 franca.

VENDIMIA 2020

La vendimia de 2020 ha sido una campaña marcada por la gran afectación de un hongo llamado mildiu, que ha dejado a buena parte de los viñedos con muchos racimos secos no aptos para su recolección. El tratamiento con cobre para erradicar este hongo, no ha sido suficiente para las viñas tratadas con agricultura ecológica, donde se vieron disminuciones hasta el 50%. El resto de la uva no afectado ha evolucionado bien, garantizando una cosecha justa pero sana

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 18 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 bars	1,6 g/l	70 mg/l



FERRÉ i CATASÚS
VINS I CAVES

MARIA CATASÚS

D.O. Cava - Reserve

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 Catasús de Ferré i Catasús.

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

VINEYARD DETAILS



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

HARVEST 2020

The 2020 harvest has been marked by the great affectation of a fungus called mildew, which has left a good part of the vineyards with many dry bunches unsuitable for harvesting. The treatment with copper to eradicate this fungus was not sufficient for the vines treated with organic farming, where decreases of up to 50% were seen. The rest of the unaffected grapes fared well, ensuring a fair but healthy harvest.

ELABORATION

Once the grapes have been vinified separately and the wine is bottled, we do the coupage and triage, followed by 18 months of 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	5'8 bars	1,6 g/l	70 mg/l