



FERRÉ Catusús

VINS I CAVES

Cap de Trons

D.O. Penedès



Sóc jove, puc semblar esbojarrat, disparatat i impetuós, sóc Cap de Trons

NOTA DE TAST

Color de cirera picota i reflexos violàcis. En nas, destaquen les fruites madures de la varietat Merlot i, les mores i les prunes procedents de la varietat Syrah. En boca presenta una entrada àmplia, golosa i amb uns tanins potens però integrats fruit del treball de maceració de les varietats. El post-gust és llarg i balsàmic amb un final persistent fruit de la seva acidesa.

VARIETATS

Merlot, Syrah i Garnatxa negra

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Merlot	Syrah	Garnatxa negra
Ubicació:	Font Rubí (319m)		La Granada (270m)
Edat vinya:	20 anys	20 anys	19 anys
Prod. mitjana:	8000 kg/hect	8000 kg/hect	9000 kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica		
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.

VEREMA 2021

La campanya del 21 al Penedès es va caracteritzar per la sequera, només 320 mm de pluja. Un hivern i primavera secs i un estiu amb cops de calor i amb poc salt tèrmic entre dia i nit, han estressat els ceps que han produït menys del que apuntava a la primavera. La qualitat he estat excel·lent, molt equilibrada i sense problemes sanitaris.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Dins del celler, és 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 premsarà.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
13'26%	5'7 g/l	3'99	0'50 g/l	<0'5 g/l	60 mg/l



FERRÉ Catasús
VINS I CAVES

Cap de Trons

D.O. Penedès



Soy la juventud, puedo parecer alocado, disparatado e impetuoso, pero en el fondo me preocupo, soy Cap de Trons.

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.

VARIETADES

Merlot, Syrah y Garnacha tinta

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Merlot	Syrah	Garnacha tinta
Ubicación:	Font Rubí (319m)		La Granada (270m)
Edad viña:	20 años	20 años	19 años
Prod. Media:	8000 kg/hect	8000 kg/hect	9000 kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica		
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.	Fincas ubicadas sobre suelos calcáreos con textura franca.

VENDIMIA 2021

La campaña del 21 en el Penedès se caracterizó por la sequía, sólo 320 mm de lluvia. Un invierno y primavera secos y un verano con golpes de calor y con poco salto térmico entre día y noche, han estresado las cepas que han producido menos del que apuntaba a la primavera. La calidad ha sido excelente, muy equilibrada y sin problemas sanitarios.

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 volátil	Adúcar residual	Sulfuroso total
13'26%	5'7 g/l	3'99	0'50 g/l	0'5 g/l	60 mg/l



FERRÉ i Catasús
VINS I CAVES

Cap de Trons

D.O. Penedès



I am young, I can be crazy, irrational and impulsive but deep down I care about things, I am Cap de Trons 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 sob tannins and a refined acidity.

VARIETIES

Merlot, Syrah and Red Grenache

VINEYARD DETAILS



Varieties:	Merlot	Syrah	Red Grenache
Location:	Font Rubí (319m)		La Granada (270m)
Age of vines:	20 years	20 years	19 years
Average prod.:	8000 kg/hect	8000 kg/hect	9000 kg/hect
Treatments:	Organic farming		
Type of soil:	Estate located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.	Estate situated on calcareous soils with sandy loam texture. Large stones present on the surface and low content of organic material.	Estate located on calcareous soil with a clay texture.

HARVEST 2021

The '21 vintage year in the Penedès was characterised by drought, with only 320 mm of rain. A dry winter and spring and a summer with hot spells and little temperature difference between day and night stressed the vines, which produced less than expected in the spring. The quality has been excellent, very balanced and without health problems.

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
13'26%	5'7g/l	3'99	0'50 g/l	0'5 g/l	60 mg/l