



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 Cabernet Franc

### DADES VITÍCOLES



Varietat:	Merlot	Syrah	Cabernet Franc (prov)
Ubicació:	Font Rubí (319m)		Sant Martí Sarroca
Edat vinya:	15-20 anys	15-20 anys	15-20 anys
Prod. mitjana:	8000 kg/hect	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 franco-argil-lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	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	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.

### 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. 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
13'50%	5'1g/l	3'55	0'5 g/l	0'5 g/l	65 mg/l



FERRÉ Catusús  
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.

## VARIEDADES

Merlot, Syrah y Cabernet Franc

## DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Merlot	Syrah	Cabernet Franc (prov)
Ubicación:	Font Rubí (319m)		Sant Martí Sarroca
Edad viña:	15-20 años	15-20 años	15-20 años
Prod. Media:	8000 kg/hect	5000 kg/hect	8000 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 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 volátil	Adúcar residual	Sulfuroso total
13'50%	5'1g/l	3'55	0'5 g/l	0'5 g/l	65 mg/l



**FERRÉ i Catusús**  
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 Catusús.

## 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

Merlot, Syrah and Cabernet Franc

## VINEYARD DETAILS



Varieties:	Merlot	Syrah	Cabernet Franc (prov)
Location:	Font Rubí (319m)		Sant Martí Sarroca
Age of vines:	15-20 years		15-20 years
Average prod:	8000 kg/hect	5000 kg/hect	8000 kg/hect
Treatments:	Organic farming		
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.	Estate is situated on calcareous soil with sandy loam texture and low proportion of silt and clay. Large stones present on the surface and a low content of organic material.	Estate is located on calcareous soil with a clay texture.

## 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
13'50%	5'1g/l	3'55	0'5 g/l	0'5 g/l	65 mg/l