



FERRÉ i Catasús
VINS I CAVES

XAREL·LO

D.O. Penedès

Sóc d'aquí, la meva terra és Catalunya, visc amb els peus a la terra i el cap als estels, fent una crida als Déus. Sóc l'estabilitat i el repte a la vegada, sóc el Xarel·lo de Ferré i Catasús

NOTA DE TAST

De color groc daurat, presenta reflexos verdosos i acerats. En nas destaquen les fruites d'os (préssec, albercoc), amb aromes de vainilla i mantega. En boca té una entrada àmplia, untuosa i llarga, fruit del treball en bóta. El postgust és amable i agradable, amb complexitat i persistència en tot el conjunt.

VARIETATS

Xarel·lo

DADES VITÍCOLES

Varietat:	Xarel·lo (CT/10 – CT/11)
Ubicació:	Castellet i la Gornal (137m)
Edat vinya:	30-35 anys
Prod. mitjana:	9500kg/hect
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcàris amb textura franco-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica.



VEREMA 2015

La verema del 2015 ha estat marcada per la falta de pluges a la primavera, la qual cosa ha generat en una disminució de la producció . Per altra banda, la maduració ha estat ràpida i la qualitat del raïm és excel·lent.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixa de 15 quilos fent prèvia selecció a la mateixa vinya. Un cop al celler es fermentarà en dipòsits d'acer i posteriorment serà introduït en barriques de roure francès de 225l. Es treballen les mares amb la tècnica del battonage (remogut de lies) per aconseguir una untuositat més llarga.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'5%	5'1g/l	3'5	0'20 g/l	0'3 g/l	75 mg/l



FERRÉ i Catasús
VINS I CAVES

XAREL·LO

D.O. Penedès

Soy de aquí, mi tierra es Catalunya, vivo con los pies en la tierra y la cabeza en las estrellas, llamando a los Dioses. Soy la estabilidad y el reto a la vez, soy el Xarel-lo de Ferré i Catasús.

NOTA DE CATA

De color amarillo dorado con reflejos verdosos y acerados. En nariz destacamos las frutas con hueso (melocotón, albaricoque), con aromas de vainilla. En boca tiene una entrada amplia, untuosa y larga, fruto del trabajo en barrica. El postgusto es amable y agradable, con complejidad y persistencia en el conjunto

VARIEDADES

Xarel-lo

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Xarel-lo (CT/10 – CT/11)
Ubicación:	Castellet i la Gornal (137m)
Edad viña:	30-35 años
Prod. media:	9500kg/hect
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.

VENDIMIA 2015

La vendimia de 2015 ha estado marcada por la falta de lluvias en primavera, lo que ha generado una disminución de la producción. Por otro lado, la maduración ha sido rápida y la calidad de la uva es excelente.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 quilos, previa selección en la misma viña. Una vez en la bodega, se fermenta en depósitos de acero y posteriormente será introducido en barricas de roble francés de 225l. Se trabajan las madres con la técnica del battonage (removido de lías) para conseguir una untuosidad más larga.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'5%	5'1g/l	3'5	0'20 g/l	0'3 g/l	75 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

XAREL·LO

D.O. Penedès

I am from here, my land is Catalunya, I live with my feet on the ground and my head in the stars, calling to the gods, I am stability and challenge at the same time, I am Xarel-lo from Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

Golden colour with steely green hues. On the nose stone fruits stand out (pear, peach and apricot) with aromatic notes of vanilla and butter. On the palate it has a full, glyceric and long attack as the result of the work done in the barrel. The aftertaste is pleasant, complex and persistent.

VARIETIES

Xarel-lo

VINEYARD DETAILS

Variety:	Xarel-lo (CT/10 – CT/11)
Location:	Castellet i la Gornal (137m)
Age of vines:	30-35 years
Average prod:	9500kg/hect
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.



HARVEST 2015

The 2015 harvest was marked by the lack of rain in the spring, which generated a drop in production. On the other hand, the ripening was fast and the quality of the grapes was excellent.

ELABORATION

The harvest was done manually and the bunches of grapes placed in cases of 15 kilos, after a selection in the vineyard. Once at the winery the grapes are placed into stainless steel diposits for the fermentation process After this wine is siphoned into barrels of second year French oak of 225 litre capacity to obtain more complexity. We work on the lees with the technique of “battonage” (stirring the lees) to give the wine a longer richer vloume on the palate.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'5%	5'1g/l	3'5	0'20 g/l	0'3 g/l	75 mg/l