



FERRÉ Catusús
VINS I CAVES

Somiatruites

D.O. Penedès



Sóc la somiadora, mai deixo de il·lusionar-me i de crear, mai deixo de somiar i créixer, buscant sempre nous projectes i novetats, sóc Somiatruites de Ferré i Catusús.

NOTA DE TAST

En nas tenim una bona combinació de fruita tropical proporcionada per la varietat Chardonnay, amb aromes de raïm fresc típic de la varietat Muscat així com certs tocs de fruita blanca i florals evidents en el Xarel·lo. En boca, la sedositat del Chardonnay junt amb el treball de lies (battonage) que fem al celler, ens serveix per donar el volum i golositat d'aquest vi. Finalment, la varietat Chenin ens aporta l'acidesa que el farà llarg i persistent.

VARIETATS

Muscat, Xarel·lo, Chardonnay i Chenin

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Muscat	Xarel·lo	Chardonnay	Chenin
Ubicació:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)		La Granada (272m)
Edat vinya:	15-55 anys	35 anys	25 anys	15-55 anys
Prod. mitjana:	7500 kg/hect	8500 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. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Treball de lies per donar cos i untuositat al conjunt. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTiques

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'50%	5'4g/l	3'2	0'3 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i CATUSÚS
VINS I CAVES

Somiatruites

D.O. Penedès



Soy la soñadora, nunca dejo de ilusionarme y de crear, nunca dejo de soñar y de crear, buscando siempre nuevos proyectos y novedades, soy Somiatruites de Ferré i Catusús

NOTA DE CATA

En nariz tenemos una buena combinación de fruta tropical proporcionada por la variedad Chardonnay, con aromas de uva fresca típica de la variedad Muscat, así como ciertos toques de fruta blanca y florales evidentes en el Xarel·lo. En boca, la sedosidad del Chardonnay junto con el trabajo de lías (battonage) nos sirve para dar volumen y gulosidad al vino. Finalmente, la variedad Chenin nos aporta acidez para hacerlo largo y persistente.

VARIEDADES

Muscat, Xarel·lo, Chardonnay y Chenin

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Muscat	Xarel·lo	Chardonnay	Chenin
Ubicación:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)		La Granada (272m)
Edad viña:	15-55 años	35 años	25 años	15-55 años
Prod. media:	7500 kg/hect	8500 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.

VEREMA 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.

ELABORACIÓ

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Trabajo de lías para dar cuerpo y untuosidad al conjunto. Clarificación y filtraciones acuradas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'50%	5'4g/l	3'2	0'3 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS | CAVES

Somiatruites

D.O. Penedès



I am the dreamer, I never stop creating and being thrilled, I never stop dreaming and believing, always looking for new projects and innovations, I am Somiatruites from Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

On the nose, there is a good combination of tropical fruit from the Chardonnay, with fresh fruit aromas typical of the Muscat variety as well as floral notes and white fruit that come from the Xarel·lo. On the palate, the smoothness of the Chardonnay together with the work on the lees that we do in the cellar (battonage) , gives volumen and richness to this wine. Finally the Chenin gives the wine acidity which makes it long and persistent.

VARIETIES

Muscat, Xarel·lo, Chardonnay and Chenin

VINEYARD DETAILS



Varieties:	Muscat	Xarel·lo	Chardonnay	Chenin
Location:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)		La Granada
Age of vines:	15-55 anys	35 anys	25 anys	15-55 anys
Average prod:	7500 kg/hect	8500 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.	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.	The estates are situated on calcareous soil with a loam 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. The grapes varieties are fermented separately at a controlled temperature of 16°C. We work on the lees with the technique of "battonage" (stirring the lees) to give the wine a longer richer volume on the palate.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'50%	5'4g/l	3'2	0'3 g/l	0'5 g/l	100 mg/l