



FERRÉ i 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. En boca, la sedositat de la Garnatxa junt amb el treball de lies (battonage) que fem al celler, ens serveix per donar el volum i golositat d'aquest vi.

## VARIETATS

Muscat, Garnatxa Blanca i Chardonnay

## DADES VITÍCOLES



Varietat:	Muscat	Garnatxa Blanca	Chardonnay
Ubicació:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)	La Granada (272m)
Edat vinya:	15-55 anys	35 anys	15-55 anys
Prod. mitjana:	7500 kg/hect	8500 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	

## 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 ha 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. 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.

## ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'30%	7,0 g/l	3'05	0'37 g/l	<0,12 g/l	100 mg/l



FERRÉ i Catusús

VINS I CAVES

# Somiatrutes

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 Somiatrutes 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. En boca, la sedosidad de la Garnacha junto con el trabajo de lías (battonage) nos sirve para dar volumen y persistencia al vino.

## VARIEDADES

Muscat, Garnacha Blanca y Chardonnay

## DATOS VITÍCOLAS



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

## 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. 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 cuidadosas para preservar el carácter del vino.

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'30%	7,0g/l	3'05	0'37 g/l	0'12 g/l	100 mg/l



**FERRÉ i Catusús**  
VINS I CAVES

# Somiatruites

D.O. Penedès



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

## TASTING NOTE

On the nose we have a good combination of tropical fruit provided by the Chardonnay variety, with aromas of fresh grapes typical of the Muscat variety, as well as certain touches of white fruit and floral notes. On the palate, the silkiness of the Grenache together with the lees work (battonage) serves to give volume and persistence to the wine.

## VARIETIES

Muscat, White Grenache and Chardonnay

## VINEYARD DETAILS



Variety:	Muscat	White Grenache	Chardonnay
Ubication:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)	La Granada (272m)
Vineyard Age	15-55 years	35 years	15-55 years
Average prod:	7500 kg/hect	8500 kg/hect	8000 kg/hect
Treatments:	Vineyard management under organic farming parameters		
Type of soil:	The farm is located on calcareous soils with an argillaceous loam texture. Soils with great depth for roots	The farm is located on calcareous soils with a sandy loam texture and a low proportion of clay. Low organic matter content.	

## 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

The grapes are harvested at night using our own machinery in order to preserve all the qualities of the grapes. The grapes are vinified and fermented separately at a controlled temperature of 16°C with commercial yeast. Work on the lees to give body and smoothness to the wine. Clarification and careful filtration to preserve the wine's character.

## ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'30%	7,0g/l	3'05	0'37 g/l	0'12 g/l	100 mg/l