



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

MAS SUAU

D.O. Penedès

Sóc d' aquí, aquesta és la meva terra, el meu mas, els meus animals, la meva vida, sóc d'una bellesa senzilla, directa, sóc suau, sóc Masuau de Ferré i Catusús.

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid. En nas destaquen les notes florals amb un fons de llimona. I en boca, presenta una entrada amable i fresca donat per la varietat Macabeu, amb un final cítric i persistent.

VARIETATS

Macabeu i Xarel·lo

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Macabeu	Xarel·lo
Ubicació:	Font Rubí (319m)	
Edat vinya:	15-20 anys	15-30 anys
Prod. mitjana:	10000 kg/hect	10000 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 la nit per tal de conservar totes les seves qualitats. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'50%	5,1 g/l	3'18	0'30 g/l	0'5 g/l	110 mg/l

MAS SUAU

D.O. Penedès

Soy de aquí, esta es mi tierra, mi casa, mis animales, mi vida. Soy de una belleza sencilla, soy suave, soy Masuau de Ferré i Catusús.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. En nariz destacan las notas florales con un fondo de limón. En boca, presenta una entrada amable y fresca dada por la variedad Macabeu, con un final cítrico y persistente.

VARIEDADES

Macabeu y Xarel·lo

DATOS VITÍCOLAS



Variedades:	Macabeu	Xarel·lo
Ubicación:	Font Rubí (319m)	
Edad viñedos:	15-20 años	15-30 años
Prod. media:	10000 kg/hect	10000 kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo parámetros de la agricultura ecológica.	
Suelos:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos de textura franco-arcillo limosa. Suelos con una profundidad enraizable profunda.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos de textura franco-arenosa con baja proporción de limos y arcilla. Presencia de guijarros en superficie y 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. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'50%	5,1 g/l	3'18	0'30 g/l	0'5 g/l	110 mg/l



FERRÉ Catasús
VINS I CAVES

MAS SUAU

D.O. Penedès

I am from here, this is my land, my farm, these are my animals, my life, I have a natural and direct beauty, I am soft, I am Masuau from Ferré i Catasús.

TASTING NOTE

Pale yellow colour. Floral notes on the nose with a lemony background. In the mouth, it has a pleasant and fresh entry due to the Macabeu variety, with a citric and persistent finish.

VARIETIES

Macabeu and Xarel·lo



VINEYARD DETAILS

Varieties:	Macabeu	Xarel·lo
Location:	Font Rubí (319m)	
Age of vines:	15-20 years	15-30 years
Average prod:	10000 kg/hect	10000 kg/hect
Treatments:	Organic farming.	
Soils:	The 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.

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 harvest was done at night and with our own machinery to conserve all the organoleptic qualities of the grapes. Once the grapes were destemmed, they were macerated for 6 – 8 hours to obtain a good colour before fermenting the varieties separately. Once the fermentation at low temperature finished (10 – 15 days), the wine was racked on the lees to give it a richer palate. The wine was then carefully clarified and filtered to preserve its character.

ANALYTICS

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'50%	5,1 g/l	3'18	0'30 g/l	0'5 g/l	110 mg/l