



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 rubí d'intensitat mitja. En nas destaca la fruita tropical amb un fons cítric. Un cop a la boca presenta una entrada suau i un pas en boca fresc i llaminer, amb abundants notes a fruita fresca. Persistència mitja i refrescant. Post gust amb records a fruita tropical de nou.

VARIETATS

Merlot i Syrah

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Merlot (FR/06):	Syrah (CT/12)
Ubicació:	Font Rubí (319m)	Castellet i la Gornal
Edat vinya:	25 anys	20 anys
Prod. mitjana:	6500kg/hect	5500kg/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 seves qualitats. Un cop el raïm està degranat es macera unes hores (6-8) per tal d'aconseguir un bon color abans de la seva fermentació varietat per varietat. Un cop acabada la fermentació (10-15 dies) a baixa temperatura, es trasbalsat i fem un petit treball de lies per aconseguir més untuositat en boca. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12,00%	3'75g/l	3'15	0'28 g/l	0'06 g/l	89 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

MAS SUAU

D.O. Penedès

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

NOTA DE CATA

Color rubio de intensidad media. En nariz destaca la fruta tropical con un fondo cítrico. Una vez en boca presenta una entrada suave y un paso en boca fresco y goloso, con abundantes notas a fruta fresca. Persistencia media y refrescante. Post gusto con recuerdos a fruta tropical de nuevo.

VARIEDADES

Merlot y Syrah

DATOS VITÍCOLAS



Variedades:	Merlot (FR/06):	Syrah (CT/12)
Ubicación:	Font Rubí (319m)	Castellet i la Gornal
Edad viñedos:	20 años	20 años
Prod. mediana:	6500kg/hect	5500kg/hect
Tratamientos:	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica	
Tipo de suelos:	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 argil. 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 sus cualidades. Una vez la uva está desgranado se macera unas horas (6-8) para conseguir un buen color antes de su fermentación variedad por variedad. Una vez terminada la fermentación (10-15 días) a baja temperatura, se trastornado y hacemos un pequeño trabajo de lías para conseguir más untuosidad en boca. Clarificación y filtraciones precisas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcares residuales	Sulfuroso total
12,00%	3,75g/l	3'15	0'28 g/l	0'06 g/l	89 mg/l



FERRÉ i Catusús
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 Catusús.

TASTING NOTE

Medium intensity cherry colour. Tropical fruit on the nose with a citrus background. Once on the palate it has a smooth entry and a fresh and sweet passage through the mouth, with abundant notes of fresh fruit. Medium persistence and refreshing. Aftertaste with hints of tropical fruit again.

VARIETIES

Merlot and Syrah

VINEYARD DETAILS



Variety:	Merlot (FR/06):	Syrah (CT/12)
Location:	Font Rubí (319m)	Castellet i la Gornal
Age of vines:	20 years	20 years
Average prod.:	6500kg/hect	5500kg/hect
Treatments:	Organic farming	
Type of 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 characterized 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
12'00%	3'75g/l	3'15	0'28 g/l	0'06 g/l	89 mg/l