



FERRÉ 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 Mas Suau de Ferré i Catusús.

NOTA DE TAST

Capa mitja-alta, amb color cirera picota i ribet violaci. En nas, ressalten les fruites del bosc amb un fons làctic i tocs especiats. En boca, presenta una entrada fresca combinant fruites i balsàmics.

VARIETATS

Cabernet Sauvignon i Merot

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Cabernet Sauvignon	Merlot
Ubicació:	Penedès Central	Penedès Central
Edat vinya:	15-30 anys	15-30 anys
Prod. mitjana:	9000kg/hect	9000kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura integrada	
Tipus de sòl:	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca	

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 he estat excel.lent, molt equilibrada i sense problemes sanitaris.

ELABORACIÓ

Collita mecanitzada i de nit per tal de conservar totes les qualitats organolèptiques del raïm. Dins del celler, és introduït en dipòsits d'acer inoxidable on es realitzarà la maceració-fermentació a una temperatura controlada de 24-26°C que durarà uns dies i, seguidament es premsarà.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
13'00%	4,2 g/l	3'45	0'55 g/l	<0'5 g/l	110 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

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 Mas Suau de Ferré i Catusús.

NOTA DE CATA

Capa media alta, de color cereza picota y ribete violáceo. En nariz, resaltan las frutas del bosque con un fondo láctico y toques especiados. En boca, presenta una entrada fresca combinando frutas y balsámicos.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon y Merot

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Cabernet Sauvignon	Merlot
Ubicación:	Penedès Central	Penedès Central
Edad viñedos:	15-20 años	15-30 años
Prod. mediana:	9000kg/hect	9000kg/hect
Tratamientos:	Control del viñedo bajo parámetros de la viticultura ecológica	
Tipos de suelo:	Fincas ubicadas sobre suelos calcáreos de textura franca.	Fincas ubicadas sobre suelos calcáreos de textura franca.

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

Cosecha mecanizada y de noche para conservar todas las cualidades organolépticas de la uva. Dentro de la bodega, es introducido en depósitos de acero inoxidable donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C que durará unos días y, seguidamente se prensará.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
13'00%	4,2 g/l	3'45	0'55 g/l	<0'5 g/l	110 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 Mas Suau from Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

The wine has a black cherry color with violet hues and a medium-high intensity. On the nose, wild fruits stand out with a lactic background and spicy tones. On the palate, it has a crisp attack with fruity and balsamic notes.

VARIETIES

Cabernet Sauvignon and Merot

VINEYARD DETAILS



Varieties:	Cabernet Sauvignon	Merlot
Location:	Penedès Central	Penedès Central
Age of vines:	15-20 years	15-30 years
Average prod:	9000kg/hect	9000kg/hect
Treatments:	Organic farming	
Types of soil:	The estate is located on calcareous soil with a loam texture.	The estate is located on calcareous soil with a loam texture.

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 sulphure dioxide
13'00%	4,2 g/l	3'45	0'55 g/l	<0'5 g/l	110 mg/l