



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

Gall Negre

D.O. Penedès

Sóc una oda a la comarca del Penedès, sóc l'orgull, sóc d'una bellesa discreta, sóc la prestància, sóc la distinció i l'elegància, sóc Gall Negre de Ferré i Catusús

NOTA DE TAST

Color cirera de capa alta, llàgrima marcada i persistent. En nas es mostra intens, complex i expressiu. En boca s'uneixen les notes especiades i la fruita negra madura amb les aromes terciàries procedents de la criança en bóta. Té una acidesa equilibrada que li dóna longevitat. És un vi potent i robust.

VARIETATS

Merlot

DADES VITÍCOLES

Varietat:	Merlot :
Ubicació:	Font Rubí (319 m)
Edat vinya:	20 anys
Prod. mitjana:	6500kg/hect
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.



VEREMA 2015

La verema del 2015 ha estat marcada per la falta de pluges a la primavera, la qual cosa ha generat en una disminució de la producció. Per altra banda, la maduració ha estat ràpida i la qualitat del raïm és excel·lent.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 15 quilos fent prèvia selecció a la vinya. Un cop al celler s'encuba en un dipòsit d'acer on es macera en fred per extreure'n totes les aromes. Després la maceració fermentació es durà a terme amb remuntats manuals. Posteriorment serà introduït en barriques de roure francès de segon any de 225l. per obtenir una major complexitat.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
14%	5'6g/l	3'54	0'75 g/l	0'2 g/l	64 mg/l



FERRÉ i Catasús
VINS I CAVES

Gall Negre

D.O. Penedès

Soy una oda a la comarca del Penedés, soy el orgullo, soy de una belleza discreta, soy la prestancia, soy la distinción y la elegancia, soy Gall Negre de Ferré i Catasús.

NOTA DE CATA

De capa media-alta, color cereza picota con tonos violáceos. En nariz es limpio e intenso, alta expresión aromática de frutas rojas maduras con fondo balsámico y aromas de crianza como la vainilla o el clavo. En boca se presenta amable y goloso. donde aparece la fruta madura con taninos suaves. Final persistente y especiado.

VARIEDADES

Merlot



DATOS VITÍCOLAS

Variedad:	Merlot (FR/05):
Ubicación:	Font Rubí (319m)
Edad viña:	20 años
Prod. media:	6500kg/hect
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces.

VENDIMIA 2015

La vendimia del 2015 ha estado marcada por la falta de lluvias en la primavera, la cual cosa ha generado en una disminución de la producción. Por otro lado, la maduración ha sido rápida y la calidad de la uva es excelente.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de unos 15 quilos, previa selección en la misma viña. Una vez en la bodega se encuba en un depósito de acero inoxidable donde haremos una maceración en frío para extraer todos los aromas primarios y, después la maceración y fermentación con remontados manuales. Posteriormente será introducido en barricas de roble francés de segundo año de 225 l para obtener una complejidad más elevada. .

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
14%	5'6g/l	3'54	0'75 g/l	0'2 g/l	64 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

Gall Negre

D.O. Penedès

I am an ode to the region of the Penedès, I am pride, I have a discreet beauty, I am elegance, I am distinction, I am Gall Negre from Ferré i Catusús

TASTING NOTE

Deep cherry colour with a high density and long and persistent legs. On the nose it is intense, complex and expressive. On the palate the spicy notes and the ripe black fruit join together with the tertiary aromas from the oak ageing. It has a balanced acidity giving the wine the power of longevity. This is a powerful and firm wine.

VARIETY

Merlot

VINEYARD DETAILS



Variety:	Merlot
Location:	Font Rubí (319 m)
Age of vines:	20 years
Average prod:	6500 kg/hect
Type of soil:	The estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.

HARVEST 2015

The 2015 harvest was marked by the lack of rain in the spring, which generated a drop in production. On the other hand, the ripening was fast and the quality of the grapes was excellent.

ELABORATION

The harvest was done manually and the bunches of grapes placed in cases of 15 kilos, after a selection in the vineyard. Once at the winery the grapes are placed into stainless steel dipois where they undergo a cold maceration – fermentation, pumping over is done manually. After this wine is siphoned into barrels of second year French oak of 225 litre capacity to obtain more complexity.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
14%	5'6g/l	3'54	0'75 g/l	0'2 g/l	64 mg/l