



FERRÉ i Catusús

VINS I CAVES

## Sóc un Rosat de Ferré i-Catusús/

D.O. Penedès

Sóc la felicitat i l'amor, sóc la delicadesa, sóc la feminitat, il·lumino cada dia, sóc un somriure, Sóc un Rosat de Ferré i Catusús.

## NOTA DE TAST

Tenim al davant un vi rosat de color cirera potent amb un ampli ventall d'aromes de fruita vermella, com la grosella, gerd i la maduixa. En boca notem un gran contrast: una entrada voluminosa amb un final on persisteix la frescor que ens aporta l'acidesa

## VARIETATS

Merlot

## DADES VITÍCOLES



Varietat:	Merlot (FR/06):
Ubicació:	Font Rubí (319m)
Edat vinya:	20 anys
Prod. mitjana:	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.

## 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 desgranat 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
11,65%	4,95g/l	3'02	0'14 g/l	0'3 g/l	110 mg/l

## Sóc un Rosat de Ferré i-Catusús/

D.O. Penedès

Soy la felicidad y el amor, soy la delicadeza, soy la feminidad, ilumino cada día, soy una sonrisa, Sóc un Rosat de Ferré i Catusús.

### NOTA DE CATA

Tenemos delante un vino rosado de color cereza potente con una gran variedad de aromas de fruta roja, como la grosella, frambuesa y fresa. En boca hay un gran contraste: una entrada voluminosa y un final donde persiste el frescor que nos aporta la acidez.

### VARIETADES

Merlot

### DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Merlot (FR/05):
Ubicación:	Font Rubí
Edad viña:	20 años
Prod. media:	5500kg/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

### 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	Azúcar residual	Sulfuroso total
11,65%	4,95g/l	3'02	0'14 g/l	0'3 g/l	110 mg/l



FERRÉ Catasús  
VINS I CAVES

## Sóc un Rosat de Ferré i- Catasús/



D.O. Penedès

I am happiness and love, I am gentleness, I am feminine, I lighten up each day, I am a smile, Sóc un Rosat de Ferré i Catasús.

## TASTING NOTE

Cherry color with violet hues. In nose red fruits like strawberries and raspberries. The palate is gentle and sweet, bringing freshness and balanced acidity, with a long and balsamic ending.

## VARIETIES

Merlot

## VINEYARD DETAILS



Variety:	Merlot (FR/06):
Location:	Font Rubí (319m)
Age of vines:	20 years
Average prod:	5500 kg/hect
Treatments:	Organic farming
Type of soil:	The estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.

## 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.

## ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
11'65%	4'95g/l	3'02	0'14 g/l	0'3 g/l	110 mg/l