



FERRÉ i CATUSÚS
VINS I CAVES

COMPTA OVELLES



D.O. Penedès

Som la diferència, cadascuna irrepetible, som la creativitat, l'atreviment, la reivindicació, som la teva força interior, els teus profunds desitjos, les personalitats, som Compta Ovelles de Ferré i Catusús.

NOTA DE TAST

Color cirera amb reflexos violacis. En nas destaquen les fruites vermelles com els gerds, les maduixes o le cireres. En boca és franc i agradable i presenta una entrada fresca i amable, amb un final balsàmic i persistent degut a la seva bona acidesa.

VARIETATS

Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot



DADES VITÍCOLES

Varietat:	Syrah	Cabernet Sau.	Merlot
Ubicació:	Castellet i la Gornal (137m)		Penedès Central
Edat vinya:	15-20 anys	20-35 anys	20 anys
Prod. mitjana:	9000kg/hect	9000kg/hect	9000kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota paràmetres de viticultura ecològica		
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcàris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	Finques ubicades sobre sòls calcàris 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.

ANALÍTiques

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
13'30%	5,4 g/l	3'55	0'54 g/l	<0'5 g/l	65 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

COMPTA OVELLES



D.O. Penedès

Somos la diferencia, cada una irreplicable, somos la creatividad, el atrevimiento, la reivindicación, somos tu fuerza interior, tus deseos profundos, las personalidades, somos Compta Ovelles de Ferré i Catusús.

NOTA DE CATA

Color de cereza picota y reflejos violáceos. En nariz destacamos las frutas rojas como la frambuesa, fresa y cereza. En boca, presenta una entrada fresca y amable, con un final balsámico y persistente debido a su buena acidez.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

DATOS VINÍCOLAS



Variedad:	Syrah	Cabernet Sau.	Merlot
Ubicación:	Castellet i la Gornal (137m)		Font Rubí y Castellet
Edad viña:	15-20 años	20-35 años	20-30 años
Prod. Media:	8000kg/hect	9000kg/hect	9000kg/hect
Tratamientos:	Agricultura ecológica		
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.	Fincas ubicadas sobre suelos calcáreos con 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

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. En la bodega, la uva se introduce en depósitos de acero donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C. Finalmente se prensará.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
13'30%	5,4 g/l	3'55	0'54 g/l	<0'5 g/l	65 mg/l



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES

COMPTA OVELLES



D.O. Penedès

We are the difference, we embody the unique, we are the creativity within each of us, we are the daring, we are the vindication, we are your inner strength, we are your deep desires, we are the individuals, we are Compta Ovelles from Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

Deep cherry colour with violet hues. On the nose, red fruits such as raspberries, strawberries and cherries stand out. On the palate, it has a lively and pleasant attack with a long balsamic finish together with a balanced acidity.

VARIETIES

Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot

VINEYARD DETAILS



Variety:	Syrah	Cabernet Sau.	Merlot
Location:	Castellet i la Gornal (137m)		La Granada
Age of vines:	15-20 years	20-35 years	20-30 years
Average prod:	8000kg/hect	9000kg/hect	9000kg/hect
Treatment:	Organig farming		
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.	The estates are situated 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

We harvest mechanically and it is done at night to preserve all the organoleptic characteristics of the grapes. In the cellar, the grapes are introduced into stainless steel tanks for the maceration-fermentation process at a controlled temperature of 24-26°C. Finally it will be pressed.

ANALYSES

Alcoholic content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
13'30%	5,4 g/l	3'55	0'54 g/l	<0'5 g/l	65 mg/l