



FERRÉ 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

De color groc transparent i cristal·lí amb tonalitats verdoses. Bona intensitat aromàtica, amb un perfil cítric i de fruita tropical (pinya). Records a fonoll i herba segada. En boca és fresc i sedós amb una acidesa persistent que li dona frescor i llargada a tot el conjunt.

VARIETATS

Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Xarel·lo	Macabeu FR	Chardonnay
Ubicació:	Castellet (137m)	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)
Edat vinya:	35 anys	15-20 anys	25 anys
Prod. mitjana:	5100kg/hect	6000kg/hect	6500kg/hect
Tractaments:	Viticultura ecològica		
Tipus de sòl:	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.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lol·limosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	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

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTiques

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'50%	6'5g/l	3'06	0'26 g/l	<0'5 g/l	100 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

De color amarillo transparente y cristalino con tonalidades verdosas. Buena intensidad aromática, con perfil cítrico y de fruta tropical (piña). En boca es fresco y sedoso con una acidez persistente que le da frescor y alarga el conjunto.

VARIEDADES

Xarel-lo, Macabeu y Chardonnay

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Xarel-lo	Macabeu FR	Chardonnay
Ubicación:	Castellet (137m)	Font Rubí (319m)	Penedès Central
Edad vinya:	35 años	15-20 años	15-30 años
Prod. media:	10000 kg/hect	10000 kg/hect	7500 kg/hect
Tratamientos:	Viticultura ecológica		
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de argila. Bajo contenido en materia orgánica.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-argilosa. Suelos con gran profundidad para las raíces	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. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'50%	6'5g/l	3'06	0'26 g/l	0'5 g/l	100 mg/l



FERRÉ i Catasús
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, the vindication, we are your inner strength, your deep desires, we are the individuals, we are Compta Ovelles from Ferré i Catasús

TASTING NOTE

Transparent and crystalline yellow color with green hues. On the nose, it is an intensely aromatic wine with a citrus and tropical fruit profile. On the palate, the wine is fresh and smooth with a persistent acidity which gives it crispness and length..

VARIETIES

Xarel-lo, Macabeu and Chardonnay



VINEYARD DETAILS

Varieties:	Xarel-lo	Macabeu FR	Chardonnay
Location:	Castellet (137m)	Font Rubí (319m)	Penedès Central
Age of vines:	35 years	10-20 years	15-30 years
Average prod:	10000kg/hect	10000kg/hect	7500kg/hect
Treatments:	Organic farming		
Type of soil:	Calcareous soil with a sandy loam texture. Low proportion of silt and clay. Large stones present on the surface. Low content of organic material.	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with 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

The harvest was done at night and with our own machinery to conserve all the organoleptic qualities of the grapes. Fermentation of the varieties separately at a controlled temperature of 16°C. The wine is then carefully clarified and filtered to preserve its character.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'50%	6'5g/l	3'06	0'26 g/l	0'5 g/l	100 mg/l