



FERRÉ i Catusús
VINS I CAVES



D.O. Penedès

Sóc la vida, l'evolució, sóc d'avui, les ovelles són les meves amigues, sóc positiu, golafre pero gourmet, golafre de les coses boniques, de la vida, sóc el Llop de Ferré i Catusús

NOTA DE TAST

En nas tenim una bona combinació de fruita tropical proporcionada per la varietat Chardonnay, amb aromes de raïm fresc típic de la varietat Muscat així com certs tocs de fruita blanca i florals evidents de la Garnatxa. En boca, la sedositat del Chardonnay junt amb el treball de lies (battonage) que fem al celler, ens serveix per donar el volum i golositat d'aquest vi. I finalment la varietat Chenin ens aporta l'acidesa que el farà llarg i persistent.

VARIETATS

Muscat, Chenin, Garnatxa Blanca i Chardonnay

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Muscat	Garnatxa Blan.	Chardonnay	Chenin
Ubicació:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)		La Granada (272m)
Edat vinya:	15-55 anys	35 anys	25 anys	15-55 anys
Prod. mitjana:	10000 kg/hect	8500 kg/hect	7500 kg/hect	8000 kg/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.	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		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. Treball de lies per donar cos i untuositat al conjunt. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTiques

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12'31%	4'5g/l	3'04	0'4 g/l	0'5 g/l	95 mg/l



D.O. Penedès



Soy la vida, la evolución, soy de hoy, las ovejas son mis amigas, soy positivo, goloso pero gourmet, goloso de las cosas bonitas, goloso de la vida, soy el Llop de Ferré i Catusús

NOTA DE CATA

En nariz tenemos una buena combinación de fruta tropical proporcionada para la variedad Chardonnay, con aromas de una fresca típica de la variedad Muscat, así como ciertos toques de fruta blanca y florales evidentes de la Garnacha. En boca, la sedosidad del Chardonnay junto con el trabajo de lías (battonage) no sirve para dar volumen y gulosidad al vino. Finalmente, la variedad Chenin nos aporta acidez para hacerlo largo y persistente.

VARIEDADES

Muscat, Chenin, Garnacha Blanca y Chardonnay

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Muscat	Garnacha Bl.	Chardonnay	Chenin
Ubicación:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)		La Granada (272m)
Edad viña:	15-55 años	35 años	25 años	15-55 años
Prod. media:	10000 kg/hect	8500 kg/hect	7500 kg/hect	8000 kg/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	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. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Trabajo de lías para dar cuerpo y untuosidad al conjunto. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12'31%	4'5g/l	3'04	0'4 g/l	0'5 g/l	95 mg/l



FERRÉ i Catasús
VINS I CAVES



D.O. Penedès



I am the living, the evolution, I am from today, sheep are my friends, I am positive, I am greedy but also a gourmet, greedy for the good things in life, I am Llop from Ferré i Catasús.

TASTING NOTE

On the nose we have a good combination of tropical fruit provided for the Chardonnay variety, with aromas of freshness typical of the Muscat variety, as well as certain touches of white fruit and floral notes evident from the Garnacha. On the palate, the silkiness of the Chardonnay together with the lees work (battonage) serves us to give the wine volume. Finally, the Chein variety provides acidity to make it long and persistent.

VARIETIES

Xarel-lo, Chenin, Chardonnay,



VINEYARD DETAILS

Varieties:	Muscat	W. Grenache	Chardonnay	Chenin
Location:	Font Rubí (319m)	Castellet i La Gornal (137m)		La Granada (272m)
Age of vines:	15-55 years	35 years	25 years	15-55 years
Average prod:	10000 kg/hect	8500 kg/hect	7500 kg/hect	8000 kg/hect
Treatments:	Organic farming			
Type of soil:	Estate is located on calcareous soil with a clay loam texture. Soils with a good depth for rooting.	The estate is situated on calcareous soil with a sandy loam texture and a low proportion of silt and clay. Large stones are present on the surface and there is a low content of organic material.		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. The grapes varieties are fermented separately at a controlled temperature of 16°C. We work on the lees with the technique of "battonage" (stirring the lees) to give the wine a longer richer volume on the palate.

ANALYSES

Alcohol content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphur dioxide
12'31%	4'5g/l	3'04	0'4 g/l	0'5 g/l	95 mg/l