



FERRÉ i Catusús  
VINS I CAVES

LOVE IS VERMELL

## D.O. Penedès

Sóc l'amor, vermell, complexe però tendre. Sóc diferent, salvatge, autèntic.  
Sóc Love is Vermell, de Ferré i Catusús.

## NOTA DE TAST

Color groc transparent amb reflexes vermellosos. En nas, presenta una bona intensitat aromàtica a fruita blanca fresca i notables notes vegetals tant característiques de la Xarel·lo Vermell (fonoll i altres herbes mediterrànies). En boca hi trobem molta frescor donada per una bona acidesa, que el fa un vi molt apte per a tot tipus de peixos, marisc, formatges i llegums.

## VARIETATS

Xarel·lo Vermell



## DADES VITÍCOLES

Varietat:	Xarel·lo Vermell
Ubicació:	Font Rubí (319m)
Edat vinya:	6 anys
Prod. mitjana:	10000kg/hect
Tractaments:	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica
Tipus de sòl:	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-arenosa, lleugerament pedregosa en superfície.

## 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. Data de collita: 23 de setembre de 2021.

## ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per la nit per tal de conservar totes les seves qualitats. Maceració pel·licular durant 8 hores en premsa. Elaboració i fermentació a temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

## ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12,20%	7,1g/l	3'04	0'31 g/l	<0'5 g/l	90 mg/l

## LOVE IS VERMELL

D.O. Penedès

Soy el amor, rojo, complejo pero tierno. Soy distinto, salvaje, auténtico. Soy Love is Vermell, de Ferré y Catusús.

### NOTA DE CATA

Color amarillo transparente con reflejos rojizos. En nariz, presenta una buena intensidad aromática a fruta blanca fresca y notables notas vegetales tanto características de la Xarel·lo Rojo (hinojo y otras hierbas mediterráneas). En boca encontramos mucha frescura dada por una buena acidez, que lo hace un vino muy apto para todo tipo de pescados, marisco, quesos y legumbres.

### VARIEDADES

Xarel·lo Vermell



### DATOS VITÍCOLAS

Variedad:	Xarel·lo Vermell
Ubicación:	Font Rubí (319m)
Edad viña:	6 años
Prod. media:	10000kg/hect
Tratamiento:	Control del viñedo bajo los parámetros de la agricultura ecológica
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa, ligeramente pedregosa en superficie.

### 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 de lo que apuntaba en primavera. La calidad ha sido excelente, equilibrada y sin problemas sanitarios.

### ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia por la noche para conservar todas sus cualidades. Maceración pelicular durante 8 horas en prensa. Elaboración y fermentación a 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
12,20%	7,1g/l	3'04	0'31 g/l	<0'5 g/l	90 mg/l



FERRÉ Catasús

VINS I CAVES

LOVE IS VERMELL

## D.O. Penedès

I am love, red, complex but tender. I am different, wild, authentic. I am Love is Vermell, by Ferré and Catasús.

## TASTING NOTE

Transparent yellow color with reddish reflections. On the nose, it has a good aromatic intensity of fresh white fruit and notable vegetal notes characteristic of the Red Xarel·lo (fennel and other Mediterranean herbs). On the palate it is very fresh with good acidity, which makes it a very suitable wine for all types of fish, seafood, cheese and vegetables.

## VARIETIES

Red Xarel·lo (Xarel·lo Vermell)



## VINEYARD DETAILS

Variety:	Red Xarel·lo (Xarel·lo Vermell)
Location:	Font Rubí (319m)
Age of vine:	6 years
Average prod:	10000kg/hect
Treatment:	Vineyard management under organic farming parameters
Type of soil:	The estate is located on calcareous soils with a sandy loam texture, slightly stony on the surface.

## 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, balanced and without health problems.

## ELABORATION

The grapes are harvested at night and harvested with our own machine at night in order to preserve all their qualities. Pellicular maceration for 8 hours in the press. Production and fermentation at a controlled temperature of 16°C with commercial yeast. Clarification and careful filtration to preserve the wine's character.

## ANALYTICS

Alcoholic content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphure
12,20%	7,1g/l	3'04	0'31 g/l	<0'5 g/l	90 mg/l