

10²

SAUVIGNON

D.O. Penedès

Sóc l'intensitat, la frescor. M'agrada impressionar tot i que ja sóc un clàssic. Generador de plaer i grans converses, sóc Sauvignon Blanc de Ferré i Catusús.

NOTA DE TAST

Color groc transparent amb tonalitats verdoses. Al nas hi trobem aromes a fruita tropical fresca i fruita d'os tan típiques de la Sauvignon Blanc en climes càlids. En boca, presenta una entrada fresca i fragant. És un vi lleuger de gran intensitat aromàtica, perfecte per a arrossos de mar, peixos, marisc o pasta.

VARIETATS

Sauvignon Blanc

DADES VITÍCOLES



Varietat:	Sauvignon Blanc
Ubicació:	Font Rubí (319m)
Edat vinya:	20 anys
Prod. mitjana:	9000kg/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·lollimós, moderadament profunds i amb poca capacitat de retenció d'aigua.

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. Elaboració i fermentació a temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Treball de lies manual durant dos mesos per donar cos i untuositat al producte. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

ANALÍTQUES

Grau alcohòlic	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil	Sucres residuals	Sulfurós total
12,80%	7,5g/l	2,95	0'26 g/l	>0'5 g/l	75 mg/l

10²

SAUVIGNON

D.O. Penedès

Soy la intensidad, la frescura. Me gusta impresionar a pesar de que ya soy un clásico. Generador de placer y grandes conversaciones, soy Sauvignon Blanc de Ferré y Catusús.

NOTA DE CATA

Color amarillo transparente con tonalidades verdosas. En nariz encontramos aromas a fruta tropical fresca y fruta de hueso tan típicos de la Sauvignon Blanc en climas cálidos. En boca presenta una entrada fresca y fragante. Es un vino ligero de gran intensidad aromática, perfecto para arroces de mar, pescados, marisco o pasta.

VARIEDADES

Sauvignon Blanc

DATOS VITÍCOLAS



Variedad:	Sauvignon Blanc
Ubicación:	Font Rubí (319m)
Edad viña:	20 años
Prod. media:	9000kg/hect
Tratamientos:	Control del viñedo bajo los parámetros de la agricultura ecológica
Tipo de suelo:	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arcilloso, moderadamente profundos y con poca capacidad de retención de agua.

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. Elaboración y fermentación a temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Trabajo de lías manual durante dos meses para dar cuerpo y untuosidad al producto. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

ANALÍTICAS

Grado alcohólico	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcar residual	Sulfuroso total
12,80%	7,5g/l	2,95	0'26 g/l	>0'5 g/l	75 mg/l

10²

SAUVIGNON

D.O. Penedès

I am the intensity, the freshness. I like to impress even though I am already a classic. Generator of pleasure and great conversations, I am Sauvignon Blanc by Ferré i Catusús.

TASTING NOTE

Transparent yellow color with greenish tones. On the nose we find aromas of fresh tropical fruit and stone fruit so typical of Sauvignon Blanc in warm climates. Fresh and fragrant on the palate. It is a light wine of great aromatic intensity, perfect for rice dishes, fish, seafood or pasta.

VARIETIES

Sauvignon Blanc

VINEYARD DETAILS



Variety:	Sauvignon Blanc
Location:	Font Rubí (319m)
Age of vine:	20 years
Average prod:	9000kg/hect
Treatments:	Vineyard management under organic farming parameters
Type of soil:	Farm located on calcareous soils with calcareous loamy-clay-loam texture, moderately deep and with low water retention capacity..

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 to preserve all their qualities. Production and fermentation at a controlled temperature of 16°C with commercial yeast. Manual lees work for two months to give body and smoothness to the product. Careful clarification and filtration to preserve the wine's character.

ANALYTICS

Alcoholic content	Total acidity	pH	Volatile acidity	Residual sugar	Total sulphure
12,80%	7,5g/l	2,95	0'26 g/l	>0'5 g/l	75 mg/l