



FERRĒ i CATASŪS

2023

11





trencant les normes del vi

S. de
CIP de
TRONS



11

The background is a vibrant, abstract composition of overlapping organic shapes. A large, bright red shape dominates the upper and middle sections. Below it, a darker red shape curves across the bottom. To the right, a green shape is visible in the top corner, and an orange shape is on the right edge. The overall effect is a dynamic, layered color palette.

DISTRIBUCIÓ

Amor, vermell, complexe però tendre. Diferent, salvatge, autèntic.

VARIETAT/S 100% Xarel·lo Vermell

NOTA DE TAST

Color groc transparent amb reflexes vermel·losos. 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.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

LOVE IS VERMELL

UBICACIÓ Font Rubí (319 m)

EDAT VINYA 6 anys

PROD. MITJANA 10.000 kg/ha

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.

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.



DISTRIBUCIÓ / TRILOGIA LOVE

Flors amb personalitat, autòcton i de caràcter atemporal.

VARIETAT/S Garnatxa Blanca

NOTA DE TAST

De color groguenc amb reflexes verdosos. En nas hi trobem una bona concentració de fruita blanca fresca i aromes florals. També hi trobem certs aromes cítrics típics de la Garnatxa Blanca. L'entrada en boca és agradable, records a fruita blanca i florals de nou. Vi molt fresc en boca gràcies a una bona acidesa. El treball amb les lies ens permet donar textura i volum en boca.

VEREMA 2022

La campanya del 2022 al Penedès ha seguit la línia del 2021, caracteritzada per la sequera. Per aquesta raó i les poques variacions tèrmiques dia-nit que han fet estressar els ceps, la producció ha disminuït, tot i així el raïm obtingut és sà i de gran qualitat.

LOVE IS GARNATXA

UBICACIÓ Castellet i la Gornal (137 m)

EDAT VINYA 35 anys

PROD. MITJANA 8.500 kg/ha

TRACTAMENTS Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura 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.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Premsada llarga i amb poca pressió per conservar aromes primaris. Fermentació en acer inoxidable a 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.



DISTRIBUCIÓ / TRILOGIA LOVE - NOVETAT 2023

La noia de la casa, paisatge, territori i manera de fer Penedesenca

VARIETAT/S Xarel·lo

NOTA DE TAST

Groc amb reflexes color ambre. En nas predominen la fruita blanca madura i les herbes mediterrànies com el fonoll o el llorer. També hi trobem notes lleugerament torrefactes del llevat. En boca es presenta agradable amb records a pera. El pas en boca és lleuger i refrescant gràcies a una bona acidesa. Post gust molt agradable a fruita blanca.

VEREMA 2022

La campanya del 2022 al Penedès ha seguit la línia del 2021, caracteritzada per la sequera. Per aquesta raó i les poques variacions tèrmiques dia-nit que han fet estressar els ceps, la producció ha disminuït, tot i així el raïm obtingut és sà i de gran qualitat.

LOVE IS XAREL·LO

UBICACIÓ Castellet i la Gornal (137 m)

EDAT VINYA 35 anys

PROD. MITJANA 5.100 kg/ha

TRACTAMENTS Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura 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.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Prensada llarga i amb poca pressió per conservar aromes primaris. Fermentació en acer inoxidable a temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.



DISTRIBUCIÓ / TRILOGIA LOVE - NOVETAT 2023

Caràcter somiador, il·lusionant i creatiu. De creixement constant.

VARIETAT/S Xarel·lo, Muscat, Garnatxa Blanca i Chardonnay

NOTA DE TAST

Color groc transparent amb reflexes verdosos. En nas destaquen la fruita tropical i la fruita en almivar. L'entrada és fresca i agradable, predominen aromes a fruita fresca i cítrics. Pas en boca llarg i untuós gràcies al treball de lies. Una bona acidesa equilibra el conjunt.

VEREMA 2022

La campanya del 2022 al Penedès ha seguit la línia del 2021, caracteritzada per la sequera. Per aquesta raó i les poques variacions tèrmiques dia-nit que han fet estressar els ceps, la producció ha disminuït, tot i així el raïm obtingut és sà i de gran qualitat.

EL SOMIATRUITES

	XAREL·LO	GARN. BL.	CHARD.	MUSCAT
UBIC.	Cast. la Gorn. 137 m)	Cast. la Gorn. 137 m)	La Granada (272 m)	Font Rubí (319 m)
EDAT	30-35 anys	35 anys	15-55 anys	15-55 anys
PROD. MITJ.	9.500 kg/ha	8.500 kg/ha	8.000 kg/ha	10.000 kg/ha
TRACT.	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura 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·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	

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 setmanal de lies per donar volum i untuositat al conjunt. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.



DISTRIBUCIÓ / NOVETAT 2023

Caràcter jove, esbojarrat, disparatat i impetuós

VARIETAT/S Merlot, Syrah i Garnatxa negra

NOTA DE TAST

Color de cirera picota i reflexos violàcis. En nas, destaquen les fruites madures de la varietat Merlot i, les mores i les prunes procedents de la varietat Syrah. En boca presenta una entrada àmplia, golosa i amb uns tanins potens però integrats fuit del treball de maceració de les varietats. El post-gust és llarg i balsàmic amb un final persistent fruit de la seva acidesa.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

EL CAP DE TRONS

	MERLOT	SYRAH	GARNATXA NG.
UBICACIÓ	Font Rubí (319 m)	Font Rubí (319 m)	La Granada (270 m)
EDAT VINYA	20 anys	20 anys	19 anys
PROD. MITJANA	8.000 kg/ha	8.000 kg/ha	9.000 kg/ha
TRACTAMENTS	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica		
TIPUS DE SÒL	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lolimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats 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.



DISTRIBUCIÓ / NOVETAT 2023

Artístic, curios...un trobador. Música, intensitat llum i energia.

VARIETAT/S Merlot

NOTA DE TAST

De capa mitja alta, brillant de color cirera picota i tons violacis. En nas és net i intens alta expressió aromàtica a fruita vermella madura amb un fons balsàmic amb aromes de criança com vainilla, pebre i clau. En boca, es presenta amable, llaminer on apareix la fruita madura amb tanins suaus i amb un final persistent i especiat.

VEREMA 2019

La verema del 2019 ha estat una bona campanya ja que l'equilibri entre les temperatures i la pluviometria ha estat molt adequat per una bona maduració del raïm Hem tingut una pluviometria del voltant de 500 ml i unes temperatures que només s'han enfilat més que altres anys durant els mesos de juny i juliol degut a dues onades de calor importants.

ALAT

UBICACIÓ Font Rubí (319 m)

EDAT VINYA 20 anys

PROD. MITJANA 6.000 kg/ha

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. Sòls amb una fondària arrelable profunda.

ELABORACIÓ

Collita manual en caixes. Maceració de raïm sencer a 4°C dins del celler és introduït en dipòsits d'acer inoxidable on es realitzarà la maceració fermentació a una temperatura controlada amb remontats manuals. Es fa maceració post fermentativa malolàctica en dipòsit i criança en botes de roure de 225 i 300 litres durant un període comprés entre sis mesos i un any criança en ampolla mínima de sis mesos.



Oda al Penedès. L'orgull d'una bellesa discreta i elegant.

VARIETAT/S Merlot

NOTA DE TAST

Color cirera de capa alta, llàgrima marcada i persistent. En nas es mostra intens, complex i expressiu. En boca s'uneixen les notes especiades i la fruita negra madura amb les aromes terciàries procedents de la criança en bóta. Té una acidesa equilibrada que li dóna longevitat. És un vi potent i robust.

VEREMA 2018

La verema del 2018 ha estat una campanya marcada per l'enorme pluviositat durant la primavera que ha fet que els treballs de gestió de la vegetació i de tractaments, hagin sigut continuats i sense treva.

GALL NEGRE

UBICACIÓ Font Rubí (319 m)

EDAT VINYA 20 anys

PROD. MITJANA 6.500 kg/ha

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.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 15 quilos fent prèvia selecció a la vinya. Un cop al celler s'encuba en un dipòsit d'acer on es macera en fred per extreure'n totes les aromes. Després la maceració fermentació es durà a terme amb remuntats manuals. Posteriorment serà introduït en barriques de roure francès de segon any de 225l. per obtenir una major complexitat.



Reinterpretant la fusió.

VARIETAT/S Fianno

NOTA DE TAST

Color groc transparent amb reflexes verdosos. En nas apareixen aromes a fruita blanca fresca i fruits secs com l'atmella o l'avellana. En boca és gras, ample tot i mantenirse fresc, gràcies al treball de lies. Hi trobem de nou notes a fruita fresca i una gran mineralitat. Final amable i persistent donat per una bona acidesa.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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 17 i 22 de setembre.

DOS Blanc

UBICACIÓ Font Rubí (319 m)

EDAT VINYA 7 anys

PROD. MITJANA 10.000 kg/ha

TRACTAMENTS Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica

TIPUS DE SÒL Finca ubicada sobre sòls amb textura francoargil·lollimosa, amb capacitat de retenció molt baixa i tendència al estres hídric.

ELABORACIÓ

El fianno s'ha collit a mà en caixes de 10-15 quilos i s'ha mantingut una setmana en cambra frigorífica a 2° c. La premsada ha estat molt llarga i a pressions molt baixes per obtenir el most de la millor qualitat. S'ha treballat les lies setmanalment durant dos mesos i s'ha estabilitzat en cambra frigorífica a 0°c. Vi no filtrat.



DISTRIBUCIÓ / NOVETAT 2023

F
FERRÉ i CATASÚS



Reinterpretant la fusió.

VARIETAT/S Barbera, Syrah i Merlot

NOTA DE TAST

Color vermell rubí amb reflexes violacis, de gran intensitat i alta capa. Aroma intens a fruita vermella, mores i regalèssia. Boca molt ampla i intensa on dominen els fruits del bosc i els balsàmics. Aromes post-fermentatius i notes tàniques nobles. Post gust molt llarg d'important record.

VEREMA 2019

La verema del 2019 ha estat una bona campanya ja que l'equilibri entre les temperatures i la pluviometria ha estat molt adequat per una bona maduració del raïm. Hem tingut una pluviometria del voltant de 500 ml i unes temperatures que només s'han enfilat més que altres anys durant els mesos de juny i juliol, degut a dues onades de calor importants.

DOS Negre

	BARBERA	SYRAH	MERLOT
UBICACIÓ	La Granada (270 m)	Penedès Central	La Granada (270 m)
EDAT VINYA	20-35 anys	15-30 anys	25-35 anys
PROD. MITJANA	3.600 kg/ha	3.300 kg/ha	3.000 kg/ha
TRACTAMENTS	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura 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 de matèria orgànica.	Finca ubicada sobre sòl calcari amb textura franca.	

ELABORACIÓ

Collita manual en caixes de 10kg. Selecció prèvia del raïm a la vinya. Desgranat a mà sobre taula de selecció. Fermentació-maceració de tres setmanes amb Bazuqueo" manual diari. Afiinat en fustes nobles i finalment 6 mesos en ampolla.



Intens i fresc. Clàssic i generador de plaers i grans converses

VARIETAT/S Sauvignon Blanc

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.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

10²

UBICACIÓ Font Rubí (319 m)

EDAT VINYA 20 anys

PROD. MITJANA 9.000 kg/ha

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.

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.



DISTRIBUCIÓ



F
FERRÉ I CATASÚS



Etern jove, alegre i divertit. Flors d'un dia de primavera.

VARIETAT/S Macabeu, Xarel·lo i Parellada

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos, carbònic integrat. En nas predominen les aromes frescos de cítrics. En boca és ampli i agradable, amb una bona acidesa i un final persistent

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

CELLER BALLBE

	MACABEU	XAREL·LO	PARELLADA
UBICACIÓ	La Granada	Castellet la Gornal (137 m)	Penedès Central
EDAT VINYA	40-45 anys	30-35 anys	15-30 anys
PROD. MITJANA	6.500 kg/ha	9.500 kg/ha	6.500 kg/ha
TRACTAMENTS	Agricultura ecològica		Agricultura integrada
TIPUS DE SÒL	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca arenosa. 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.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Després de la vinificació de les varietats per separat es realitza el cupatge i tiratge. La posterior criança en ampolla és d'un temps màxim de 12 mesos.

PRESSIÓ CO² 5,4 bars

GRAU ALCOHÒLIC 11,50% ACIDESA TOTAL 3,7 g/l PH 3,15 ACIDESA VOLÀTIL 0,20 g/l SUCRES RESIDUALS <2,5 g/l SULFURÓS TOTAL 100 mg/l



L'avia eterna ferme i tendre. Abraçades amb olor a pà.

VARIETAT/S Macabeu, Xarel·lo

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos. Despreniment de bombolles de mida petita i mitjana. Escuma persistent a la copa. En nas predominen les notes de fruita blanca amb uns fins matisos de criança. En boca és fresc, ampli i de paladar fi.

VEREMA 2019

La verema del 2019 ha estat una bona campanya ja que l'equilibri entre les temperatures i la pluviometria ha estat molt adequat per una bona maduració del raïm. Hem tingut una pluviometria del voltant de 500 ml i unes temperatures que nomès s'han enfilat més que altres anys durant els mesos de juny i juliol, degut a dues onades de calor importants.

MARIA CATASÚS

	MACABEU	XAREL·LO
UBICACIÓ	La Granada	Penedès Central
EDAT VINYA	40-45 anys	15-30 anys
PROD. MITJANA	6.500 kg/ha	8.500 kg/ha
TRACTAMENTS	Agricultura ecològica	Agricultura integrada
TIPUS DE SÒL	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca.	

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les seves qualitats. Després de la vinificació de les varietats per separat, es realitza el cupatge i tiratge. La posterior criança en ampolla és de 18 mesos.

PRESSIÓ CO² 5,8 bars

GRAU ALCOHÒLIC 11,50% ACIDESA TOTAL 4,0 g/l PH 3,1 ACIDESA VOLÀTIL 0,29 g/l SUCRES RESIDUALS <1,6 g/l SULFURÓS TOTAL 70 mg/l





The background is an abstract composition of organic, overlapping shapes. A large, dark forest green shape dominates the center and right side. To its left, a vibrant red shape curves upwards. Above the green shape, there are smaller sections of a lighter, burnt orange color. In the bottom right corner, there is a darker, almost blackish-green shape that overlaps the main green area.

GRAN CONSUM

El petit de la casa. Somiar i créixer reflexant-me amb el meu germà gran.

VARIETAT/S Muscat, Garnatxa Blanca i Chardonnay

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. En boca, la sedositat de la Garnatxa junt amb el treball de lies (battonage) que fem al celler, ens serveix per donar el volum i golositat d'aquest vi.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

PETIT SOMIATRUITES

	MUSCAT	GARNATXA BL.	CHARDONNAY
UBICACIÓ	Font Rubí (319 m)	Castellet i La Gornal (137 m)	La Granada (272 m)
EDAT VINYA	15-55 anys	35 anys	15-55 anys
PROD. MITJANA	7.500 kg/ha	8.500 kg/ha	8.000 kg/ha
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.	

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.



El petit de la casa. Somiar i créixer reflexant-me amb el meu germà gran.

VARIETAT/S Merlot i Syrah

NOTA DE TAST

Color cirera amb tonalitats vermelles. Al nas hi trobem una bona concentració de fruita vermella i fruits del bosc amb records làctics. Entrada fresca i agradable, de nou, concentració de fruita i regalèssia. Tanins suaus i afinats provinents del propi raïm. Post gust llarg i agradable.

VEREMA 2022

La campanya del 2022 al Penedès ha seguit la línia del 2021, caracteritzada per la sequera. Per aquesta raó i les poques variacions tèrmiques dia-nit que han fet estressar els ceps, la producció ha disminuït, tot i així el raïm obtingut és sà i de gran qualitat.

PETIT CAP DE TRONS

	MERLOT	SYRAH
UBICACIÓ	Font Rubí (319 m)	
EDAT VINYA	20 anys	
PROD. MITJANA	8.000 kg/ha	
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.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Dins el 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.



GRAN CONSUM / NOVETAT 2023

Irrepetible, diferent i atrevit. Amb força, profund i molta personalitat.

VARIETAT/S Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

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 dóna frescor i llargada a tot el conjunt.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

COMPTA OVELLES Blanc

	XAREL·LO	MACABEU	CHARDONNAY
UBICACIÓ	Castellet la Gornal (137 m)	Font Rubí (319m)	Castellet la Gornal (137 m)
EDAT VINYA	35 anys	15-20 anys	25 anys
PROD. MITJANA	5.100 kg/ha	6.000 kg/ha	6.500 kg/ha
TRACTAMENTS	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura 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·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.

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.



**Irrepetible, diferent i atrevit.
Amb força, profund
i molta personalitat.**

VARIETAT/S Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot

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.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

COMPTA OVELLES Negre

	SYRAH	CABERNET SAUV.	MERLOT
UBICACIÓ	Castellet la Gornal (137 m)	Castellet la Gornal (137 m)	Penedès Central
EDAT VINYA	15-20 anys	20-35 anys	20 anys
PROD. MITJANA	9.000 kg/ha	9.000 kg/ha	9.000 kg/ha
TRACTAMENTS	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura 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.	

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.







HORECA

La bellesa senzilla. Autòcton, de la terra, de l'entorn de la vida

VARIETAT/S Cabernet Sauvignon i Merot

NOTA DE TAST

Capa mitja-alta, amb color cirera picota i ribet violaci. En nas, ressalten les fruites del bosc amb un fons làctic i tocs especiats. En boca, presenta una entrada fresca combinant fruites i balsàmics.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

MASUAU
Negre

UBICACIÓ Penedès Central

EDAT VINYA 15-30 anys

PROD. MITJANA 9.000 kg/ha

TRACTAMENTS Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura integrada.

TIPUS DE SÒL Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca

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.



La bellesa senzilla. Autòcton, de la terra, de l'entorn de la vida

VARIETAT/S Merlot i Syrah

NOTA DE TAST

Color rubí d'intensitat mitja. En nas destaca la fruita tropical amb un fons cítric. Un cop a la boca presenta una entrada suau i un pas en boca fresc i llaminer, amb abundants notes a fruita fresca. Persistència mitja i refrescant. Post gust amb records a fruita tropical de nou.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

MASUAU Rosat

	MERLOT	SYRAH
UBICACIÓ	Font Rubí (319m)	Castellet i la Gornal
EDAT VINYA	25 anys	20 anys
PROD. MITJANA	6.500 kg/ha	5.500 kg/ha
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.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les seves qualitats. Un cop el raïm està degranat es macera unes hores (6-8) per tal d'aconseguir un bon color abans de la seva fermentació varietat per varietat. Un cop acabada la fermentació (10-15 dies) a baixa temperatura, es trasbalsat i fem un petit treball de lies per aconseguir més untuositat en boca. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.



La bellesa senzilla. Autòcton, de la terra, de l'entorn de la vida

VARIETAT/S Macabeu i Xarel·lo

NOTA DE TAST

Color groc pàlid. En nas destaquen les notes florals amb un fons de llimona. I en boca, presenta una entrada amable i fresca donat per la varietat Macabeu, amb un final cítric i persistent.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 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.

MASUAU Blanc

	MACABEU	XAREL·LO
UBICACIÓ	Font Rubí (319m)	
EDAT VINYA	15-20 anys	15-30 anys
PROD. MITJANA	10.000 kg/ha	
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.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per la nit per tal de conservar totes les seves qualitats. 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.





FERRÈ i CATASŪS

Crta. Sant Sadurní, Km. 8 · La Granada · 08792 La Granada - Barcelona · 93 897 45 58 · info@ferreicatasus.com
www.ferreicatasus.com