

COMPTA OVELLES Blanco

**Irrepetible, distinto y atrevido.
Con fuerza, profundo
y mucha personalidad.**

VARIEDADES Xarel·lo, Macabeu y Chardonnay

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.

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.

	XAREL·LO	MACABEU	CHARDONNAY
UBICACIÓN	Castellet la Gornal (137 m)	Font Rubí (319m)	Castellet la Gornal (137 m)
EDAD VIÑA	35 años	15-20 años	25 años
TRATAMIENTOS	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura 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.

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.

GRADO ALCOHÓLICO 12,50% ACIDEZ TOTAL 6,5 g/l PH 3,06 ACIDEZ VOLÁTIL 0,26 g/l AZÚCAR RESIDUAL <0,5 g/l SULFUROSO TOTAL 100 mg/l



F
FERRÉ I CATAŠŪS