

## COMPTA OVELLES Tinto

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

**VARIEDADES** Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot

### NOTA DE CATA

Color de cereza picota y reflejos violáceos. En nariz destacamos las frutas rojas como la frambuesa, fresa y cereza. En boca, presenta una entrada fresca y amable, con un final balsámico y persistente debido a su buena acidez.

### 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.

	SYRAH	CABERNET SAUV.	MERLOT
<b>UBICACIÓN</b>	Castellet la Gornal (137 m)	Castellet la Gornal (137 m)	Penedès Central
<b>EDAD VIÑA</b>	15-20 años	20-35 años	20 años
<b>TRATAMIENTOS</b>	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica.		
<b>TIPO DE SUELO</b>	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.	

### ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. En la bodega, la uva se introduce en depósitos de acero donde se realizará la maceración-fermentación a una temperatura controlada de 24-26°C. Finalmente se prensará.

GRADO ALCOHÓLICO 13,30% ACIDEZ TOTAL 5,4 g/l PH 3,55 ACIDEZ VOLÁTIL 0,54 g/l AZÚCAR RESIDUAL <0,5 g/l SULFUROSO TOTAL 65 mg/l



**F**  
FERRÉ I CATAŠŪS