

## EL SOMIATRUITES

**Carácter soñador,  
ilusionante y creativo.  
De constante crecimiento.**

**VARIEDADES** Xarel·lo, Muscat, Garnacha Blanca y Chardonnay

### NOTA DE CATA

Color amarillo transparente con reflejos verdosos. En nariz destacan la fruta tropical y la fruta en almibar. La entrada es fresca y agradable, predominan aromas frutales frescos y cítricos. Paso en boca largo y untuoso gracias al trabajo de lías. Una buena acidez equilibra el conjunto.

### VENDIMIA 2022

La campaña del 22 en el Penedès ha seguido la línea de 2021, caracterizada por la sequía. Por esta razón y las pocas variaciones térmicas día-noche que han hecho estresar las cepas, la producción ha disminuido, sin embargo la uva obtenida es sana y de gran calidad.

	XAREL·LO	GARN. BL.	CHARD.	MUSCAT
<b>UBIC.</b>	Cast. la Gorn. (137 m)	Cast. la Gorn. (137 m)	La Granada (272 m)	Font Rubi (319 m)
<b>EDAT</b>	30-35 años	35 años	15-55 años	15-55 años
<b>TRACT.</b>	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica.			
<b>TIPUS DE SÒL</b>	Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de limos y arcilla. Presencia de cantos rodados en superficie y bajo contenido en materia orgánica.		Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arcillosa. Suelos con una profundidad arraigable profunda.	

### 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 temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Trabajo semanal de lías para dar volumen y untuosidad al conjunto. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

GRADO ALCOHÓLICO 12,30% ACIDEZ TOTAL 7,0 g/l PH 3,05 ACIDEZ VOLÁTIL 0,37 g/l AZÚCAR RESIDUAL <0,12 g/l SULFUROSO TOTAL 100 mg/l



**F**  
FERRÉ I CATUSÚS

BLANCOS / NOVEDAD 2023