

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.

	SYRAH	CABERNET SAUV.	MERLOT
UBICACIÓN	Castellet la Gornal (137 m)	Castellet la Gornal (137 m)	Penedès Central
EDAD VIÑA	15-20 años	20-35 años	20 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.	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.



F
FERRÉ I CATAŠŪS