

COLET

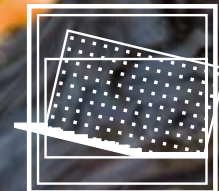
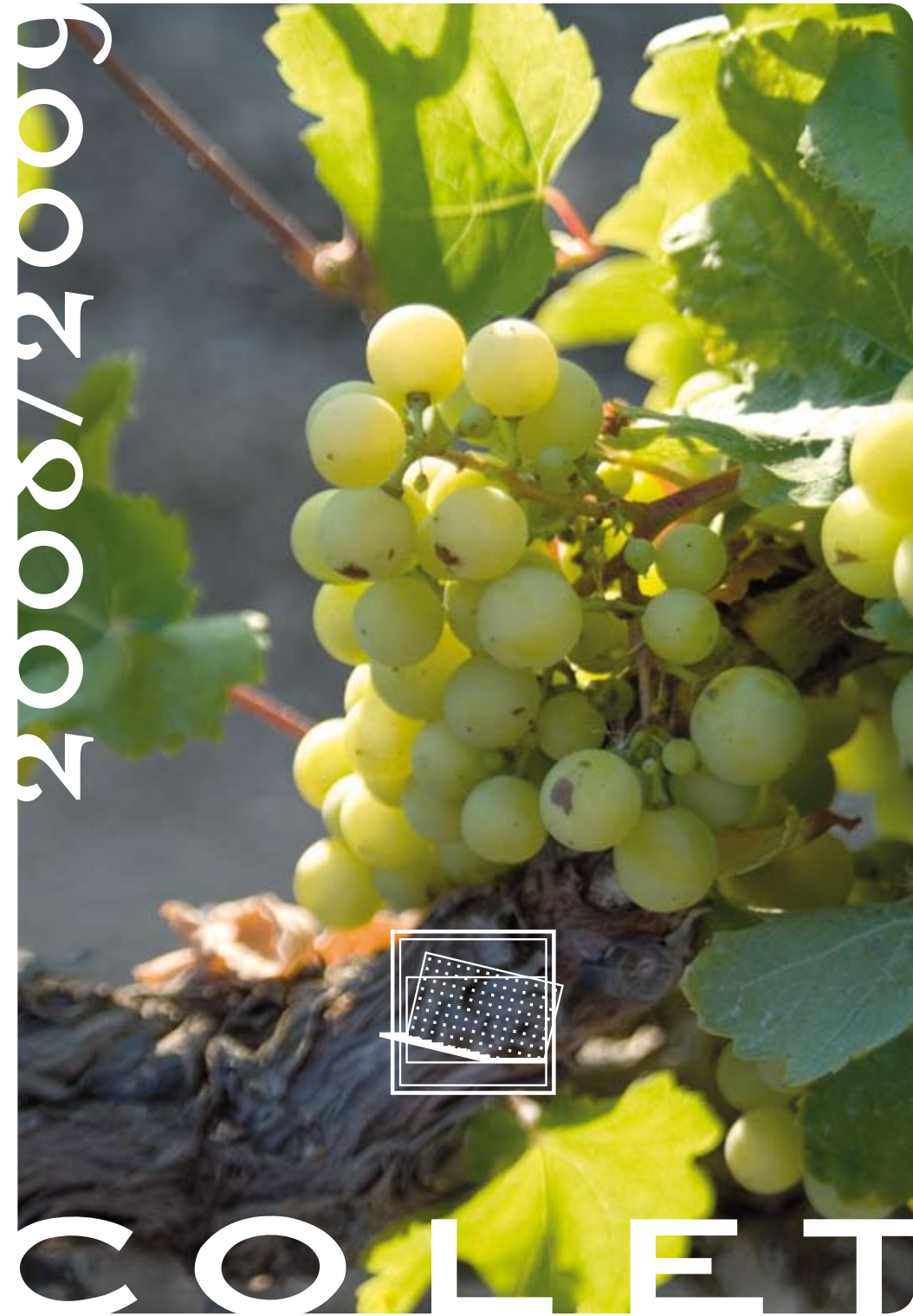


Camí del Salinar s/n
08739 Pacs del Penedès
(Barcelona)

Tel/Fax +34 938 170 809
Colet_cava@jet.es
www.coletcava.net

2008/2009

COLET



Vintage 2008 / 2009

Gracias al meticuloso trabajo de mi padre Josep en los viñedos y a una excepcional climatología en 2007 y 2008, creo que estaremos en condiciones de reflejar todo esto en nuestros mejores vinos hasta el momento.

Después de un invierno y una primavera muy secos, las importantes lluvias estivales han sido muy provechosas, creando una buena reserva hídrica para las vides; durante las semanas de vendimia gozamos de unas temperaturas muy frescas, ideales para recolectar la uva en inmejorables condiciones. La adquisición por parte de la bodega de una nueva y sofisticada máquina cosechadora de gran calidad y respeto por la integridad de la fruta también ha sido importante. En resumen, una cosecha la del 2008 caracterizada por una alta fragancia aromática y una muy buena acidez.

Todo esto sumado al más amplio abanico de variedades de uva que podemos trabajar estando dentro de la D.O.Penedès, nos permite ofrecerles vinos de composición muy original que están teniendo una muy buena acogida tanto en nuestro país como fuera de sus límites.

Thanks to the meticulous attention my father devotes to the vineyards and also due to an outstanding climatology both in 2007's and 2008's vintages, I think we will be in position to feature you our best wines to date.

After a very dry Winter and Spring, we had very interesting summer rains that have created an important water reserve for the vines; harvest was done under very positive and suitable cool temperatures, that allowed us to pick the bunches in excellent conditions. The arrival of a new and sophisticated harvesting machine that extremely respects the bunch's integrity has also been an important point in order to increase quality and precision. To sum up, we can describe 2008 harvest as a vintage that will produce fresh and highly aromatic wines.

Everything said above, joined to the wider range of grape varieties we can farm being recently inside the Penedès area, allows us to feature you very original wines that are having a very warm acceptance in our country and abroad.



Dank der akribischen Arbeit meines Vater's Josep in unseren Weinbergen und einer aussergewöhnlichen Klimatologie in den Jahren 2007/08, sind wir der Meinung, die besten Weine bis zum heutigen Tage, produziert zu haben.

Nach einem mehr als ungewöhnlich trockenen Winter und Frühling, haben die ergiebigen Regenfälle im Frühsommer, eine drohende Dürre verhindert und eine dringend notwendige, willkommene Wasserrreserve für die Weinstöcke geschaffen. Während der Weinlese herrschte ein vorwiegend ideales, eher kühles Wetter, das uns erlaubte, ein geradezu perfektes Weingut in den Keller zu führen. Kurz zuvor konnte die Bodega eine Lesemaschine der neusten Generation anschaffen, welche dazu beitrug, in jeder Hinsicht optimal reifes Traubengut zu lesen. Für die Bodega Colet gilt die Ernte 2008 als aussergewöhnlich mit hervorragend ausbalancierten Aroma-Säure- und Reifewerten.

Erwähnen möchten wir auch die Tatsache, dass uns die DO Penedès erlaubt, mit einem grossen Angebot von verschiedenen Traubensorten zu arbeiten und somit sehr unterschiedliche und breit gefächerte Kreationen zu offerieren. Wir freuen uns über den Erfolg, welche unsere Produkte im In- und Ausland bereits empfangen.

THE FLOW OF COLETS



A PRIORI BRUT

50% Macabeu *Accesible y deleitoso*
 25% Chardonnay *Friendly and delightful*
 15% Riesling *Fein zugänglich und köstlich*
 7% Gewürztraminer
 3% Moscatel (muscat) **Desde Since Ab 2006**

A POSTERIORI BRUT

Un concepto muy original de vino espumoso
A very original idea of sparkling wine
Die originelle Art eines Schaumweines

100% Merlot **Desde Since Ab 2007**



TRADICIONAL EXTRA BRUT

El vino espumoso característico de nuestra tierra en versión Colet
The lifelongcatalan sparkling wine adapted by Colet
Der typische Vertreter der katalanischen Weinberge in der Versión Colet

55% Xarel·lo
 35% Macabeu
 10% Parellada **Desde Since Ab 1994**



GRAND CUVEE EXTRA BRUT

Nuestro estilo: carácter frutal y frescura
Our style: Fruit-driven scents and freshness
Ganz unser Stil: Charakter, Frucht und Frische

70% Chardonnay
 20% Macabeu
 10% Xarel·lo **Desde Since Ab 1995**



ASSEMBLAGE EXTRA BRUT

El Buque Insignia de la Bodega
The Cellar's Flagship
Das Leader-Produkt der Bodega

55% Pinot Noir
 45% Chardonnay **Desde Since Ab 1996**



VATUA!

Nuestro nuevo vino **Our New Wine** **Unser neuer Wein**

Colet les propone una nueva etiqueta a partir de Otoño de 2008: Vatua! Extra Brut

De nuevo intentamos presentarles un vino fiel a nuestra filosofía. Un vino donde las notas de fruta y la frescura sean las mayores protagonistas. Muy floral y aromático, Vatua! es un vino espumoso seco y verdaderamente agradable a los sentidos, con una composición jamás vista hasta ahora, formada por tres variedades muy expresivas.

Esperamos que tenga tan buena acogida como los que le precedieron por parte de nuestros clientes y amigos.

Colet wants to suggest you a new label from Autumn 2008: Vatua! Extra Brut

We want to feature you again a wine that follows our own philosophy of making wines. Where fruit and freshness scents meet and are revealed as main characters. Very floral and aromatic, Vatua! is a delightful dry sparkling wine made up of a blend never seen before, consisting in three different and very expressive grapes.

We hope it will have the same positive welcome from our friends and customers like the ones that came before it.

Colet präsentiert Ihnen eine neue Etikette ab Herbst 2008: Vatua! Extra Brut

Wiederum versuchen wir, Ihnen ein Wein vorzustellen, der unserer Firmen-Philosophie entspricht. Ein Wein in welchem Frucht, Frische als Hauptdarsteller in den Vordergrund treten. Sehr blumig und aromatisch, der Vatua! Es handelt sich um ein trockener und liebenswürdiger Schaumwein, welcher die Sinne jedes Konsumenten begeistert. Es ist das erste Mal, dass ein Schaumwein aus drei so vollmundlichen Rebsorten hergestellt wird.

Wir sind überzeugt, dass er, wie seine Vorgänger, viele Liebhaber finden wird. Wir freuen uns auf Ihre Reaktionen.



50% Muscat
 40% Parellada
 10% Gewürztraminer



Muchas gracias a todos por su confianza,
Thank you very much for your fidelity,
Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Kundentreue,

Sergi Colet