

☰ FITXA TÈCNICA

🍇 VARIETATS
100% Chardonnay.

🚜 ELABORACIÓ
Collit entre el 8 i el 28 d'agost. Després de la fermentació alcohòlica i la fermentació malolàctica en berrisques de primer i segon any de roure francès de 300L, va continuar la criaça amb les seves lies durant 4 mesos.

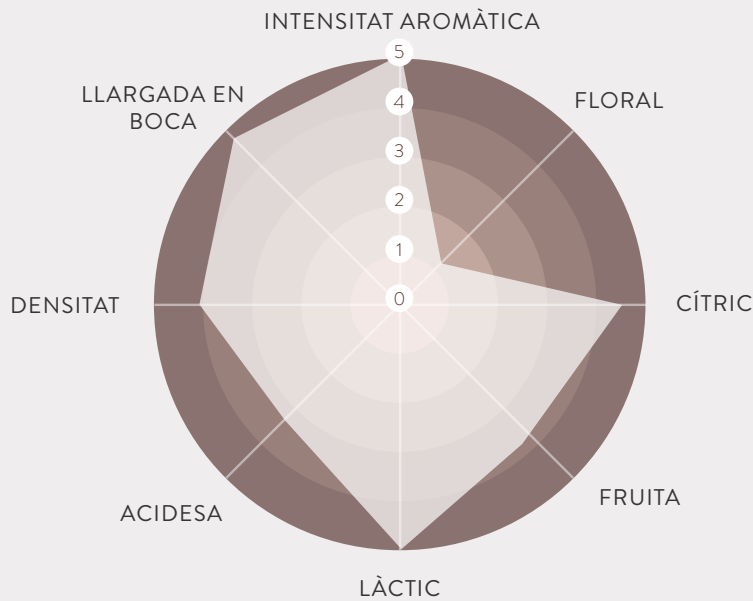
📅 DATA D'EMBOTELLAT
19 de febrer de 2019.

🍷 PRODUCCIÓ TOTAL
306 ampolles Magnum, 2.058 ampolles de 37,5 cl, 24.852 ampolles de 75 cl

🧪 PERFIL ANALÍTIC
Acidesa Volàtil: 0.54 g/l expressat en àcid acètic
Acidesa Total: 5.1 g/l expressat en àcid tartàric
SO₂ Total: 60 ppm
Sucres Residuals: 0.5g/l expressat com a G+F
pH: 3.30

🌡️ TEMPERATURA DE SERVEI
Aconsellem servir-lo a una temperatura de 8-12 °C.

🍽️ AMB QUÈ L'ACOMPANYEM?
És un vi molt versàtil que pot maridar tan amb carns blanques condimentades, peixos al forn, arrosos de tot l'estil, formatges de cabra i blaus, i fins i tot per una copa a mitja tarda.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FICHA TÉCNICA

VARIETADES
100% Chardonnay.

ELABORACIÓN
Cosechado entre el 8 y el 28 de agosto. Después de la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de primer y segundo año de 300L, continuó la crianza sobre sus lías durante 4 meses.

FECHA DE EMBOTELLADO
19 de febrero de 2019.

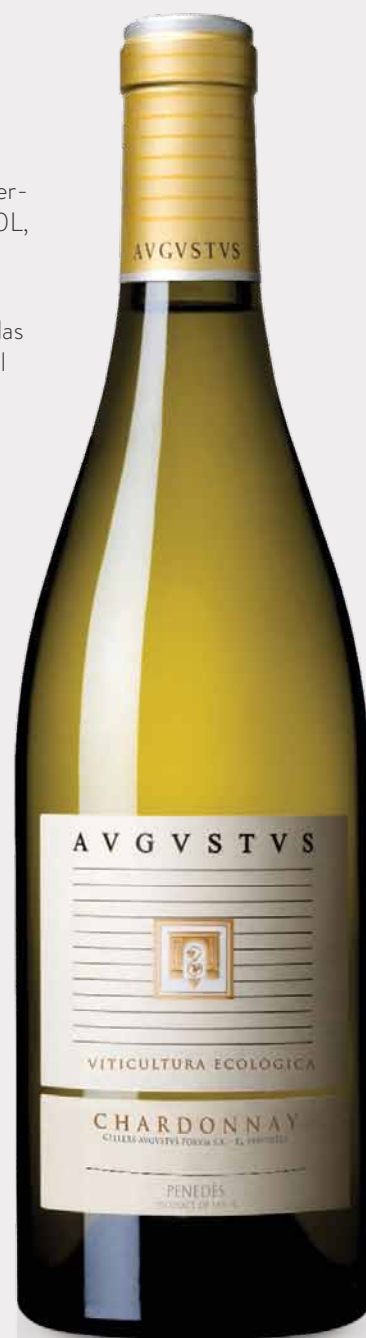
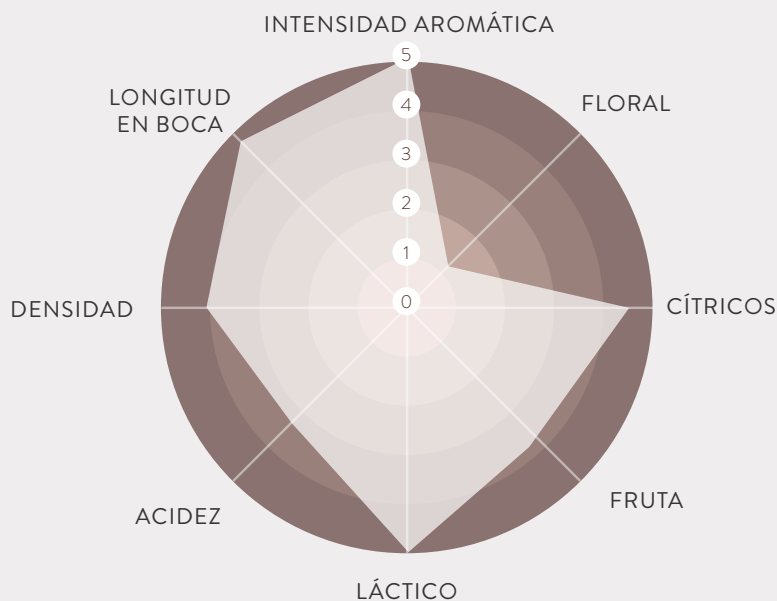
PRODUCCIÓN TOTAL
306 botellas Magnum, 2.058 botellas de 37.5 cl y 24.852 botellas de 75 cl

PERFIL ANALÍTICO
Grado alcohólico: 13.0 %vol
Acidez Volátil: 0.54 g/l expresado en ácido acético
Acidez Total: 5.1 g/l expresado en ácido tartárico
SO₂ Total: 60 ppm
Azúcares Residuales: 0.5 g/l expresado como G+F
pH: 3.30

TEMPERATURA DE SERVICIO
Aconsejamos servir a una temperatura de entre 8 y 12 °C.



CON QUÉ LO ACOMPAÑAMOS?
Es un vino muy versátil que acompaña tanto carnes blancas condimentadas, pescados al horno, arroces de todo tipo, quesos de cabra y azules, hasta una copa a media tarde.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

100% Chardonnay.



WINEMAKING

Harvested between 8th and 28th of August. After alcoholic fermentation, malolactic fermentation inside French oak barrels of first and second year of 300L, continued aging on its lees for 4 months.



BOTTLING DATE

19th February, 2019.



TOTAL PRODUCTION

306 Magnum bottles, 2.058 bottles of 37,5 cl and 24.852 bottles of 75 cl



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 13.0%vol

Volatile Acidity: 0.54 g/l expressed as acetic acid

Total Acidity: 5.1 g/l expressed as tartaric acid

Total SO₂: 60 ppm

Residual Sugars: 0.5 g/l expressed as G+F

pH: 3.30



TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 8 - 12 °C of temperature.

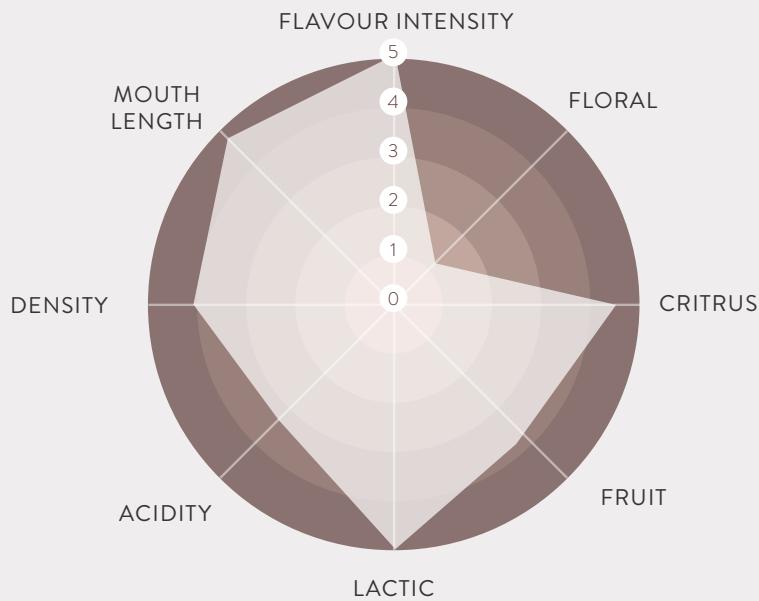


ES-ECO-019-GT
AGRICULTURA UE



FOOD PAIRING

It is very versatile and works perfectly with white seasoned meats, baked fish, rice (of all kinds), goat cheese and blue cheese, and also as a good treat in the mid afternoon.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES