



FITXA TÈCNICA

 **VARIETATS**
76% Merlot, 14% Garnatxa, 10% Ull de Llebre.

 **ELABORACIÓ**
Les tres varietats es van veremar la primera setmana d'octubre i es van vinificar per separat. Van fer una maceració prefermentativa a baixa temperatura durant tres dies per extreure color i fruita, i van passar a macerar amb les seves pells durant set dies a 22°C. Van acabar la fermentació en fase líquida a 18°C per aconseguir frescor i estructura. Acabada la fermentació, es va fer el cupatge amb les diferents varietats, i van fer la criança en el tanc durant 4 mesos.


 **DATA D'EMBOTELLAT**
2 i 3 d' abril del 2019.

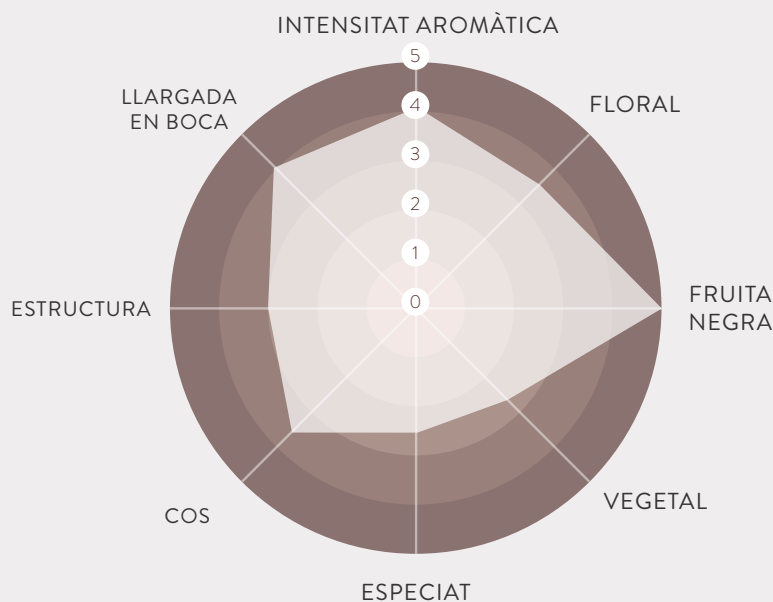
 **PRODUCCIÓ TOTAL**
13.038 ampolles de 75 cl. i
588 ampolles de 37,5 cl.

 **PERFIL ANALÍTIC**
Grau alcohòlic: 14.71 %vol.
Acidesa Volàtil: 0.83g/l expressat en àcid acètic
Acidesa Total: 6.2g/l expressat en àcid tartàric
SO₂ Total: 66 ppm
Sucres Residuals: 5.9g/l expressat com a G+F
pH: 3.33



 **TEMPERATURA DE SERVEI**
Aconsellem servir-lo a una temperatura de 16-18°C.

 **AMB QUÈ L'ACOMPANYEM?**
Es pot combinar de moltes maneres, des d'aperitius, formatges cremosos, embotits, peixos blaus, fins a plats més contundents i greixosos com foie o guisats. Alhora ideal com a vi a copes o de postres amb fruites o xocolates negres.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FICHA TÉCNICA

VARIEDADES
76% Merlot, 14% Garnacha, 10% Tempranillo.

ELABORACIÓN
Las tres variedades se vendimiaron la primera semana de octubre y se vinificaron por separado. Hicieron una maceración prefermentativa a baja temperatura durante tres días para extraer color y fruta, y pasaron a macerar con sus pieles durante siete días a 22°C. Acabaron la fermentación en fase líquida a 18°C para conseguir frescura y estructura. Terminada la fermentación, se hizo la mezcla con las diferentes variedades, e hicieron la crianza en el tanque durante 4 meses.

FECHA DE EMBOTELLADO
2 y 3 de abril del 2019.

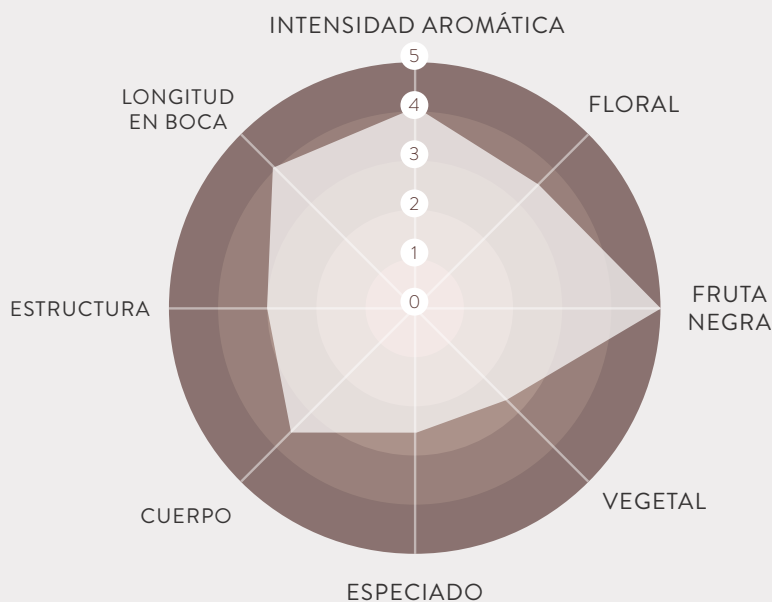
PRODUCCIÓN TOTAL
13.038 botellas de 75 cl y
588 botellas de 37,5 cl

PERFIL ANALÍTICO
Grado alcohólico: 14.71 % vol.
Acidez Volátil: 0.83 g/l expresados en ácido acético
Acidez Total: 6.2 g/l expresados en ácido tartárico
SO₂ Total: 66 ppm
Azúcares Residuales: 5.9 g/l expresados



TEMPERATURA DE SERVICIO
Aconsejamos servir a una temperatura de entre 14 y 16°C.

¿CON QUÉ LO ACOMPAÑAMOS?
Se puede combinar de muchas maneras, desde aperitivos, quesos cremosos, embutidos, pescados azules, hasta platos más contundentes y grasientos como foie o guisos. Asimismo ideal como vino a copas o de postres con frutas o chocolates negros



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET

VARIETIES
76% Merlot, 14% Grenache, 10% Tempranillo.

WINEMAKING
The three varieties were harvested the first week of October and were vinified separately. We did a cold maceration before the real fermentation at low temperature for three days to extract color and fruit, and afterwards we macerated the grape with their skins during seven days at 22°C. They finished liquid fermentation at 18°C to achieve freshness and structure. After finishing the fermentation process, we blended the different wines, and we aged the wine during 4 months in stainless steel tanks.

BOTTLING DATE
2nd and 3rd April 2019.

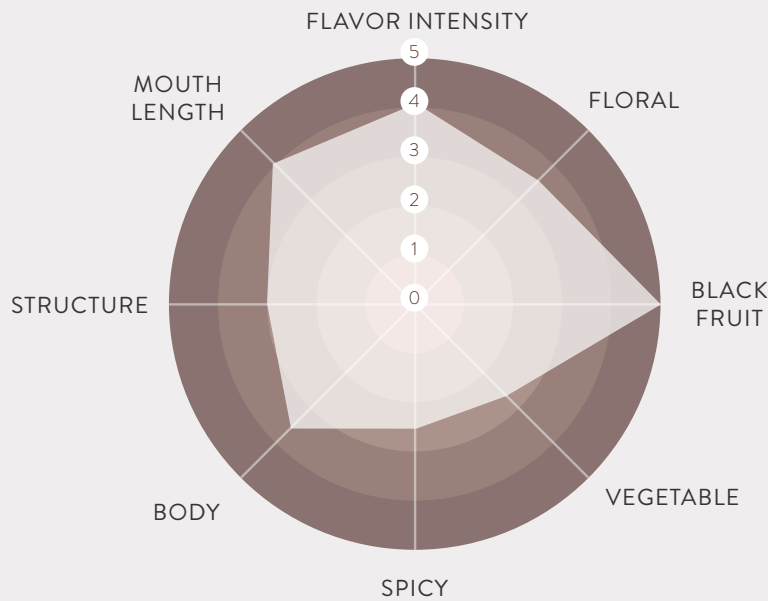
TOTAL PRODUCTION
13.038 75 cl. bottles and
588 37,5 cl. bottles

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 14.71 % vol.
Volatile Acidity: 0.83 g/l expressed as acetic acid
Total Acidity: 6.2 g/l expressed as tartaric acid
Total SO₂: 66 ppm
Residual Sugars: 5.9 g/l expressed as G+F
pH: 3.33



TEMPERATURE OF SERVICE
We recommend serving between 14-16°C.

WITH WHAT IT PAIRS??
It can be combined in many ways, from appetizers, creamy cheeses, cold meats, blue fish, to more vigorous and greasy dishes such as foie or stews. Also ideal as a glass of wine or dessert with fruits or black chocolate.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES