

A Cellers AVGVSTVS FORVM ens agrada conèixer nous indrets i amb ells descobrir noves sensacions. Però per sobre de tot, el que més ens emociona és poder-ho compartir. És per això que hem creat les Microvinificacions, a través de lecs quals volem donar a conèixer vinyes màgiques del nostre paisatge que el fan d'allò més especial. Gràcies a elles obtenim el més important de tot, raïms únics per elaborar vins (a vegades amb tècniques poc habituals) que estem segurs us sorprendran!

SITUACIÓ DE LA FINCA

Municipi: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)
Proximitat al Mar: 19,6 Km
Edat vinya: +30 anys
Superfície: 0,73 ha
Orientació: E - O
Alçada (msnm): 400 m

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 12,8% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5 g/L
Acidesa Volàtil: 0,60 g/L
pH: 3,22
Sucres Residuals: 0,5 g/L
SO₂ Total: 57 ppm

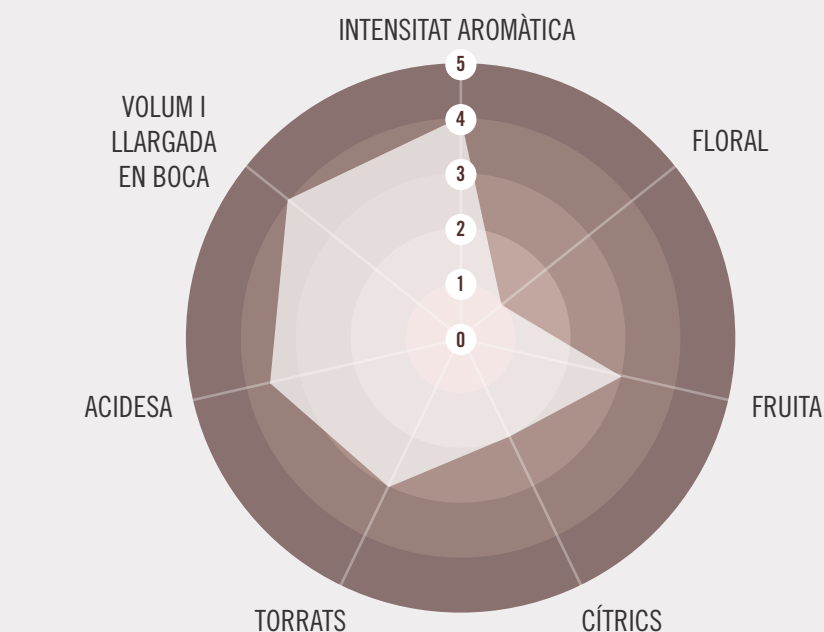
VEREMA: 14/09/2018

ELABORACIÓ: Fermentació del most en bóta de roure francès de 300 litres. Realitza una criança sobre lies de 4 mesos. Posteriorment, i una vegada fora de les botes, romandrà en un dipòsit de inoxidable durant quasi 4 mesos, per estabilitzar-se de forma natural, aprofitant el fred de l'hivern, fins el moment de ser embotellat.

EMBOTELLAT: Maig del 2019

PRODUCCIÓ TOTAL: 1.466 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST: Dins dels boscos de l'Albà, a més de 400m d'altura, hi creix en sòls argilosos una petita vinya vella de macabeu de produccions molt baixes. Un macabeu aromàtic i amb cos ideal per elaborar aquesta microvinificació. A la copa, un brillant color groc palla. En nas, és complex i elegant amb aromes de fruita de pinyol confitada, herbes aromàtiques i lleugers torrats. Manté certa frescor. En boca un perfecte equilibri entre volum i acidesa. Perfecte per acompanyar paella, guisats i plats de forn, marisc, peixos i formatges diversos.



En Cellers AVGVSTVS FORVM nos gusta conocer nuevos lugares y con ellos descubrir nuevas sensaciones. Pero por encima de todo, lo que más nos emociona es poder compartirlo. Es por eso que hemos creado las Microvinificaciones, a través de las cuales queremos dar a conocer viñas mágicas de nuestro paisaje que lo hacen especial. Gracias a ellas obtenemos lo más importante de todo, uvas únicas para elaborar vinos (a veces con técnicas poco habituales) que estamos seguros que os sorprenderán!

SITUACIÓN DE LA FINCA

Municipio: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)
Proximidad al Mar: 19,6 Km
Edad viñedo: +30 años
Superficie: 0,73 ha
Orientación: E - O
Altura (msnm): 400 m

PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 12,8% vol.
Acidez Total Tartárica: 5 g/L
Acidez Volátil: 0,60 g/L
pH: 3,22
Azúcares Residuales: 0,5 g/L
SO₂ Total: 57 ppm

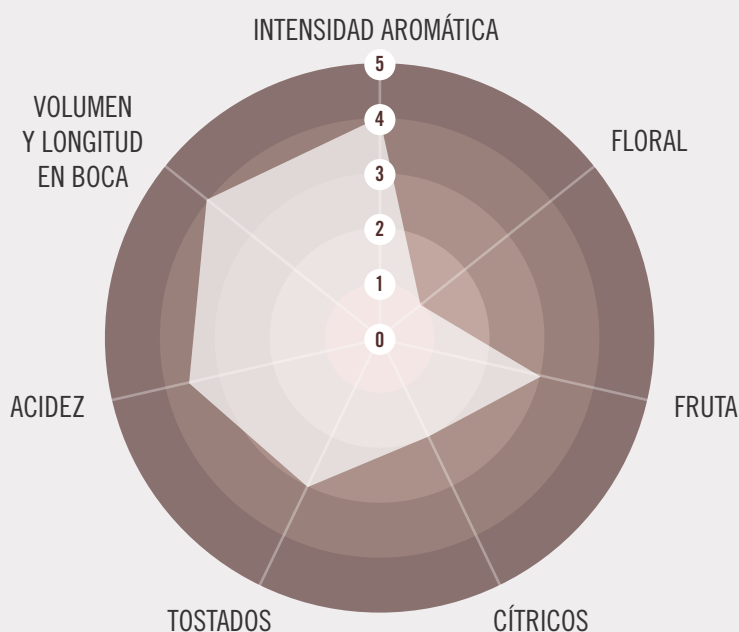
VENDIMIA: 14/09/2018

ELABORACIÓN: Fermentación del mosto en barrica de roble francés de 300 litros. Realiza una crianza sobre lías de 4 meses. Posteriormente, y una vez fuera de las botas, permanecerá en un depósito inoxidable durante casi 4 meses, para estabilizarse de forma natural, aprovechando el frío del invierno, hasta el momento de ser embotellado.

EMBOTELLADO: Mayo del 2019

PRODUCCIÓN TOTAL: 1.466 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA: Dentro de los bosques del Albà, a más de 400m de altura, crece en suelos arcillosos un pequeño viñedo viejo de macabeo de producciones muy bajas. Un macabeo aromático y con cuerpo ideal para elaborar esta microvinificación. En la copa, un brillante color amarillo pajizo. En nariz, es complejo y elegante con aromas de fruta de hueso confitada, hierbas aromáticas y ligeros tostados. Mantiene cierta frescura. En boca un perfecto equilibrio entre volumen y acidez. Perfecto para acompañar sartén, guisos y platos de horno, marisco, pescados y quesos diversos.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



At AVGVSTVS FORVM Winery we like to know new places and with them discover new sensations. But above all, what we like most is being able to share it. For this reason we have created our Microvinifications, through which we want to present magic vineyards of our landscape that make it so special. Thanks to those vineyards, we obtain the most important ingredient, unique grapes to make wines (with unusual techniques), that we are sure will surprise you!

VINEYARD SITUATION

Region: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

Distance to the sea: 19,6 Km

Vineyard Age: +30 years

Area: 0,73 ha

Orientation: E - W

Heigh (masl): 400 m

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 12,8% vol.

Total Tartaric Acidity: 5 g/L

Volatile Acidity: 0,60 g/L

pH: 3,22

Residual Sugars: 0,5 g/L

Total SO₂: 57 ppm

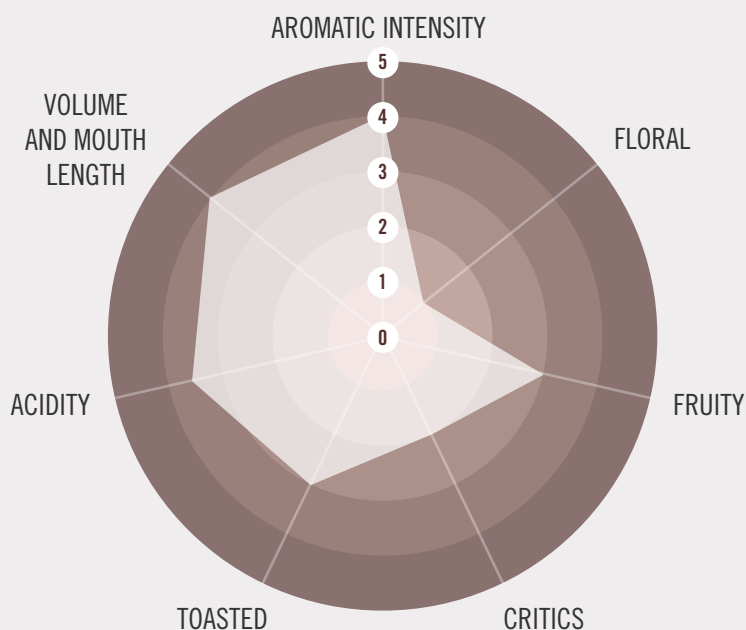
HARVEST: 14/09/2018

WINEMAKING: Fermentation of the must in a 300 liter French oak barrel. It is aged on lees for 4 months. Afterwards, and once out of the boots, it will remain in a stainless steel tank for almost 4 months, to stabilize naturally, taking advantage of the winter cold, until the time of bottling.

BOTTLING DATE: MAY 2019

TOTAL PRODUCTION: 1.466 bottles 75 cl.

TASTING NOTES: Inside the Albà forests, at an altitude of more than 400m, there is a small old macabeo vine with very low productions growing in clay soils. An aromatic and full-bodied macabeo ideal for making this microvinification. In the glass, a bright straw yellow color. On the nose, it is complex and elegant with aromas of candied stone fruit, aromatic herbs and light toast. It keeps some freshness. In the mouth a perfect balance between volume and acidity. Perfect to accompany paella, stews and baked dishes, seafood, fish and various cheeses.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

