

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 leçs 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:** Avinyonet, Alt Penedès (Barcelona)  
**Proximitat al Mar:** 14,8 Km  
**Edat vinya:** +10 anys  
**Superfície:** 0,57 ha  
**Orientació:** NE - SO  
**Alçada (msnm):** 284 m

**VEREMA:** 09/09/2024

### PERFIL ANALÍTIC

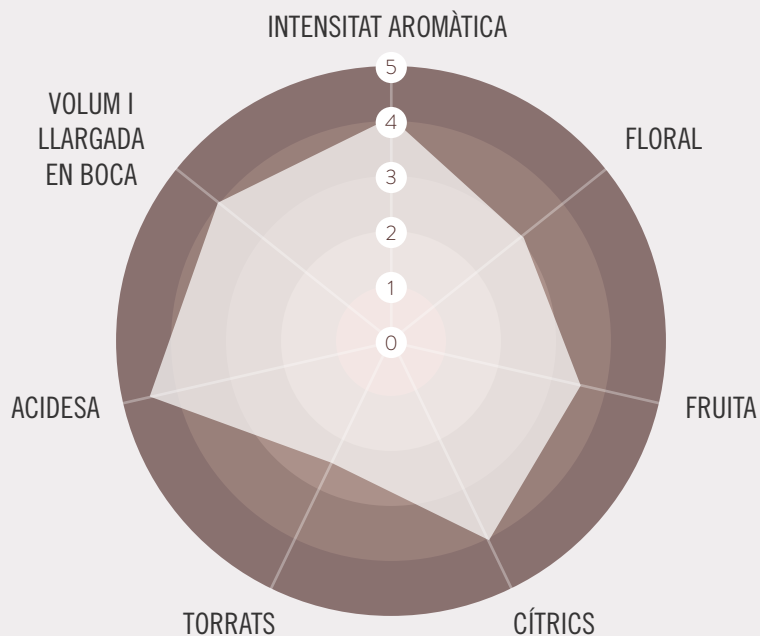
**Grau Alcohòlic:** 12% vol.  
**Acidesa Total Tartàrica:** 6,8 g/L  
**Acidesa Volàtil:** 0,49 g/L  
**pH:** 3,10  
**Sucres Residuals:** 0,7 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 69 ppm  
**100 ml E:** 71 Kcal / 297 KJ

**ELABORACIÓ:** Premsem lleugerament en fred per tal d'aconseguir un most flor perfumat. Després d'un lleuger desfangat estàtic, el 100 % del most passa a fermentar en de roure francès de 500L i de 300L, on seguidament fa una criaça de 4 mesos sobre les seves lies dins la bota.

**EMBOTELLAT:** Març de 2025

**PRODUCCIÓ TOTAL:** 1200 ampolles de 75 cl.

**NOTA DE TAST:** D'una petita vinya als peus del Massís del Garraf és d'on prové la Malvasia de Sitges d'aquesta microvinificació, una Malvasia amb molt de caràcter. A la copa trobem un agradable color groc palla. En nas, aromes de flors blanques i fruites d'os com el préssec junt amb un lleuger fons cremós i torrat, provinent de la fusta. En boca és fresc, ample, amb caràcter i un final de boca llarg. Perfecte per acompanyar arrossos, peix, marisc, sushi i carns blanques o com aperitiu.



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:** Avinyonet, Alt Penedès (Barcelona)  
**Proximidad al Mar:** 14,8 Km  
**Edad viñedo:** +10 años  
**Superficie:** 0,57 ha  
**Orientación:** NE - SO  
**Altura (msnm):** 284 m

**VENDIMIA:** 09/09/2024

### PERFIL ANALÍTICO

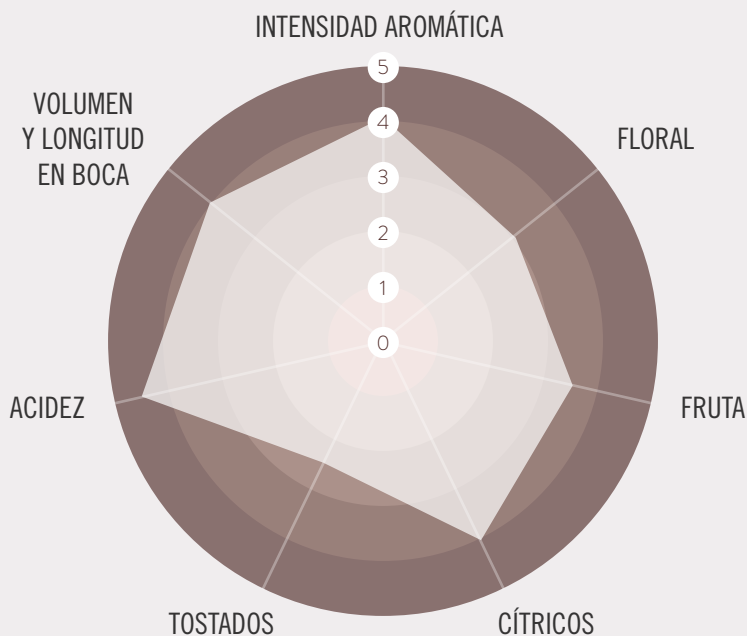
**Grau Alcohólico:** 12% vol.  
**Acidez Total Tartárica:** 6.8 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.49 g/L  
**pH:** 3.10  
**Azúcares Residuales:** 0.7 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 69 ppm  
**100 ml E:** 71 Kcal / 297 KJ

**ELABORACIÓN:** Prensamos ligeramente en frío para conseguir un mosto flor perfumado. Después de un ligero desfangado estático, el 100% del mosto pasa a fermentar en roble francés de 500L y de 300L, donde seguidamente hace una crianza de 4 meses sobre sus lías dentro de la barrica.

**EMBOTELLADO:** Marzo de 2025

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 1200 botellas de 75 cl.

**NOTA DE CATA:** De un pequeño viñedo a los pies del Macizo del Garraf es de donde proviene la Malvasía de Sitges de esta microvinificación, una Malvasía con mucho carácter. En la copa encontramos un agradable color amarillo pajizo. En nariz, aromas de flores blancas y frutas de hueso como el melocotón junto a un ligero fondo cremoso y tostado, proveniente de la madera. En boca es fresco, ancho, con carácter y final de boca largo. Perfecto para acompañar arroces, pescado, marisco, sushi y carnes blancas o como aperitivo.



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:** Avinyonet, Alt Penedès (Barcelona)

**Distance to the sea:** 14,8 Km

**Vineyard Age:** +10 years

**Area:** 0,57 ha

**Orientation:** NE - SW

**Heigh (masl):** 284 m

**HARVEST:** 09/09/2024

**WINEMAKING:** We cold press lightly to obtain a fragrant flower must. After a light static settling, 100% of the must ferments in 500L and 300L French oak barrels, where it is then aged for 4 months on its lees in the barrel.

**BOTTLING DATE:** March 2025

**TOTAL PRODUCTION:** 1200 bottles 75 cl.

**TASTING NOTES:** From a small vineyard at the foot of the Garraf Massif comes the Malvasia de Sitges of this micro-vinification, a Malvasia with a lot of character. In the glass we find a pleasant straw yellow color. On the nose, aromas of white flowers and stone fruits such as peach together with a light creamy and toasted background, coming from the wood. On the palate it is fresh, wide, with character and a long finish. Perfect to accompany rice dishes, fish, seafood, sushi and white meats or as an aperitif.

### ANALYTICAL PROFILE

**Alcoholic degree:** 12% vol.

**Total Tartaric Acidity:** 6,8 g/L

**Volatile Acidity:** 0,49 g/L

**pH:** 3,10

**Residual Sugars:** 0,7 g/L

**Total SO<sub>2</sub>:** 69 ppm

**100 ml E:** 71 Kcal / 297 KJ

