

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: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

Proximitat al Mar: 21.6 Km

Edat vinya: 2 parcel·les de 5 i 55 anys

Superfície: 2 Has.

Orientació: NE - SO

Alçada (msnm): 373 m

ANALYTICAL PROFILE
Grau Alcohòlic: 14,7% vol,

Acidesa Total Tartàrica: 5,5 g/L

Acidesa Volàtil: 0,54 g/L

pH: 3,44

Sucres Residuals: < 0,5 g/L

SO₂ Total: 55 ppm

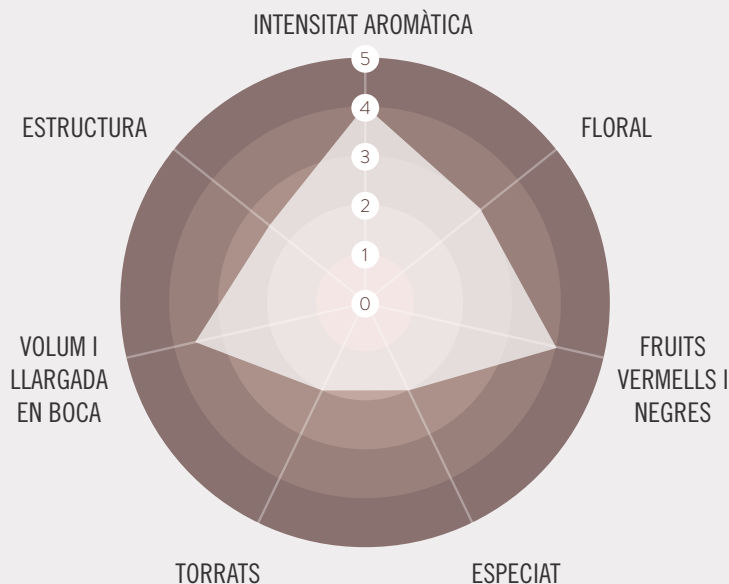
VEREMA: 14 i 21/09/2023

ELABORACIÓ: Veremat en 2 vegades, el 14 i 21 de Setembre. Després de una lleugera maceració pre-fermentativa a baixa temperatura per extreure bona part dels aromes, durant 2 dies, realitza 4 dies mes de maceració fermentativa a 20°C amb les pells. Es realitza, com sempre, una maceració curta per poder buscar la part més fina, fruitada i delicada de aquesta varietat. Posteriorment, un cop sangrat i acabada la fermentació comença una criança de 6 mesos en bota de roure francès de 300 lts. S'embotella sense clarificar i amb una lleugera filtració.

EMBOTELLAT: Maig del 2024

PRODUCCIÓ TOTAL: 3200 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST: Ubicada a una zona propera al Monestir de Santes Creus trobem aquesta Garnatxa Negra, perfumada, subtil i delicada. A la copa, un lleuger, però bonic color granat. En nas, intensos i delicats aromes de fruits vermells madurs, fruites del bosc i un lleuger fons floral i torrat. En boca, es un vi fresc, fruitat, llaminer i llarg. Un fantàstic equilibri el fa molt agradable. Perfecte per acompanyar carns blanques i vermelles, peixos blaus, guisats i formatges cremosos o semi-curats, o per gaudir-lo a copes.



A 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: 21.6 Km
Edad viñedo: 2 parcelas de 5 i 55 años
Superficie: 2 Has.
Orientación: NE - SO
Altura (msnm): 373 m

PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 14,7% vol,
Acidez Total Tartárica: 5,5 g/L
Acidez Volátil: 0,54 g/L
pH: 3,44
Azúcares Residuales: < 0,5 g/L
SO₂ Total: 55 ppm

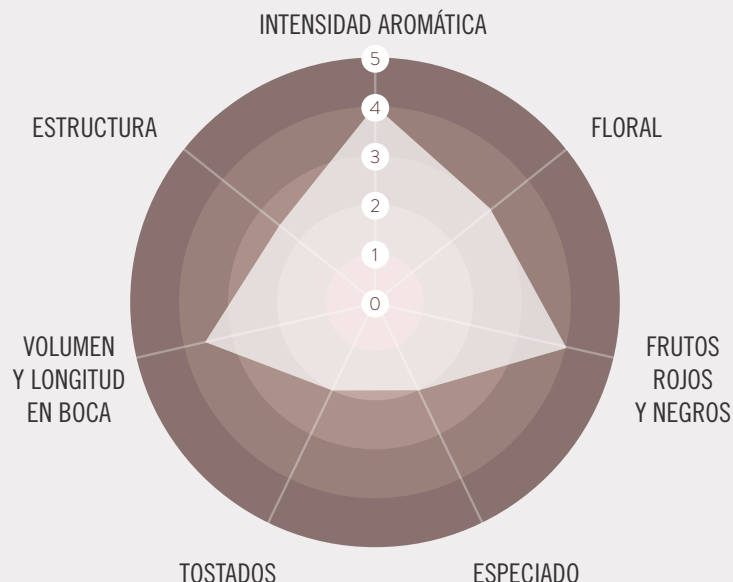
VENDIMIA: 14 y 21/09/2023

ELABORACIÓN: Vendimiado en 2 veces, el 14 y 21 de Septiembre. Después de una ligera maceración pre-fermentativa a baja temperatura para extraer buena parte de los aromas, durante 2 días, realiza 4 días más de maceración fermentativa a 20 ° C con los hollejos. Se realiza, como siempre, una maceración corta para poder buscar la parte más fina, afrutada y delicada de esta variedad. Posteriormente, una vez sangrado y terminada la fermentación comienza una crianza de 6 meses en bodega de roble francés de 300 lts. Se embotella sin clarificar y con una ligera filtración.

EMBOTELLADO: Mayo del 2024

PRODUCCIÓN TOTAL: 3200 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA: Ubicada en una zona cercana al Monasterio de Santes Creus encontramos esta Garnacha Negra, perfumada, sutil y delicada. En la copa, un ligero, pero bonito color granate. En nariz, intensos y delicados aromas de frutos rojos maduros, frutas del bosque y un ligero fondo floral y tostado. En boca, es un vino fresco, afrutado, goloso y largo. Un fantástico equilibrio le hace muy agradable. Perfecto para acompañar carnes blancas y rojas, pescados azules, guisos y quesos cremosos o semicurados, o para disfrutarlo a copas.



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: 21.6 Km

Vineyard Age: 2 parcels of 5 and 55 years

Area: 2 Hect.

Orientation: NE - SW

Heigh (masl): 373 m

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14,7% vol,

Total Tartaric Acidity: 5,5 g/L

Volatile Acidity: 0,54 g/L

pH: 3,44

Residual Sugars: < 0,5 g/L

Total SO₂: 55 ppm

HARVEST: 14 and 21/09/2022

WINEMAKING: Harvested twice, on September 14 and 21. After a slight pre-fermentative maceration at low temperature to extract a large part of the aromas, for 2 days, it performs 4 more days of fermentative maceration at 20°C with the skins. As always, a short maceration is carried out to be able to look for the finest, fruity and delicate part of this variety. Later, once bleeding and fermentation is complete, aging begins for 6 months in 300 liter French oak barrels. It is bottled unclarified and with a slight filtration.

BOTTLING DATE: May 2024

TOTAL PRODUCTION: 3200 bottles 75 cl.

TASTING NOTES: Located in an area close to the Monastery of Santes Creus we find this Red Grenache, perfumed, subtle and delicate. In the glass, a light, but beautiful garnet color. On the nose, intense and delicate aromas of ripe red fruits, forest fruits and a light floral and toasted background. In the mouth, it is a fresh, fruity, sweet and long wine. A fantastic balance makes it very enjoyable. Perfect to accompany white and red meats, blue fish, stews and creamy or semi-cured cheeses, or to enjoy it by the glass.

