

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: 22 Km
Edat vinya: +25 anys
Superfície: 1,5 ha
Orientació: NE - SO
Alçada (msnm): 410 m

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 12,9% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5,3 g/L
Acidesa Volàtil: 0,82 g/L
pH: 3,62
Sucres Residuals: 1,2 g/L
SO₂ Total: 60 ppm

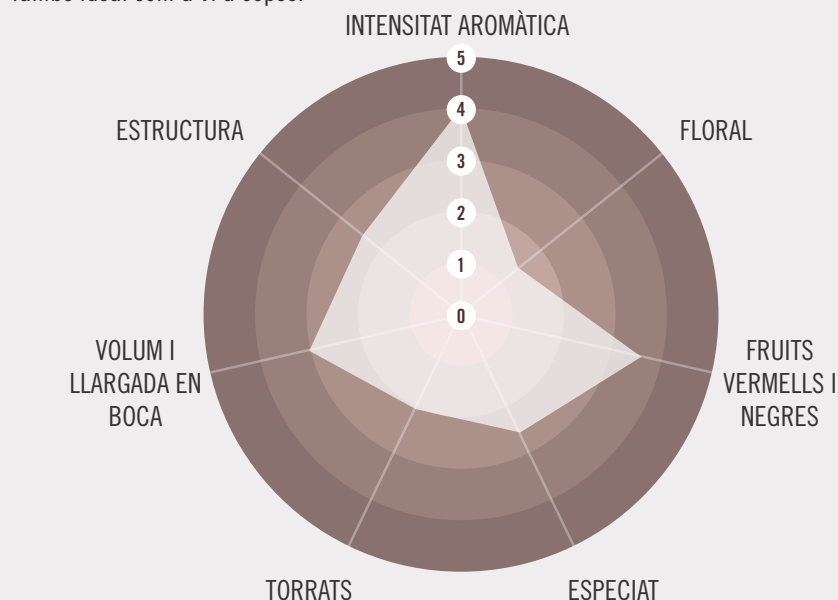
VEREMA: 28/09/2021

ELABORACIÓ: Realitzem una maceració de 6 dies a 20°C, però els 2 primers dies fem una maceració pre-fermentativa a 6°C. Acabarà de fermentar, un cop separat de les pells. Ho fem per buscar la part més fina i delicada del vi, evitant així una excessiva estructura. A finals de Novembre entra a botes de roure francès, on hi realitzarà una criança de 6 mesos. Un cop embotellat, romandrà a l'ampolla un mínim de 2 anys abans de sortir al mercat.

EMBOTELLAT: Juny del 2022.

PRODUCCIÓ TOTAL: 2.266 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST: Prop del poble de Santes Creus, en sòls d'argila vermella i pendents pronunciades, creix la vinya de la microvinificació d'Ull de Llebre. Gràcies a aquest sòl i el clima d'aquella zona, aconseguim un Ull de Llebre perfectament equilibrat. A la copa, un lleuger color granat. En nas, delicats aromes de fruita vermella i negra junt amb aromes especiats i torrats, mes lleugers. En boca mostra una gran frescor i una elegant finor. Un vi molt versàtil que pot acompanyar plats de brasa (tant de carn com de peix), d'arròs, aus, carns blanques o fins i tot formatges cremosos. També ideal com a vi a copes.



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: 22 Km
Edad viñedo: +25 años
Superficie: 1.5 ha
Orientación: NE - SO
Altura (msnm): 410 m

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 12,9% vol.
Acidez Total Tartárica: 5,3 g/L
Acidez Volátil: 0,82 g/L
pH: 3,63
Azúcares Residuales: 1,2 g/L
SO₂ Total: 60 ppm

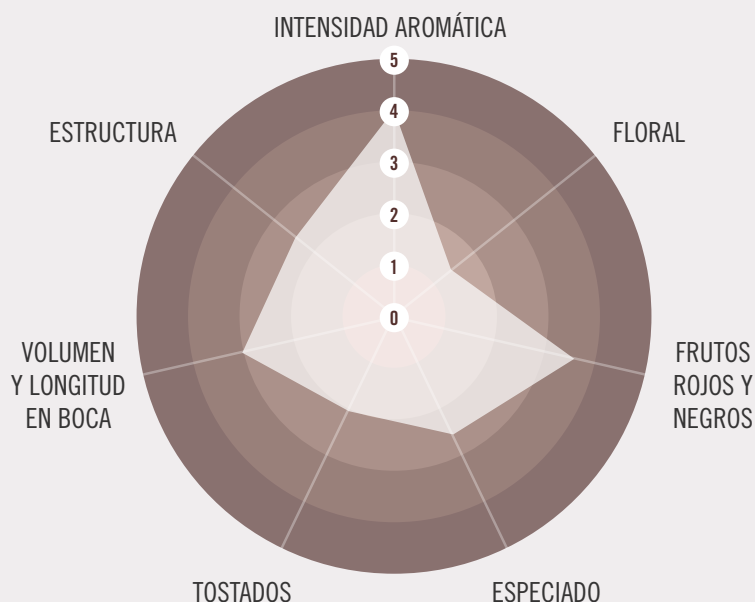
VENDIMIA: 28/09/2021

ELABORACIÓN: Realizamos una maceración de 6 días a 20°C, pero los 2 primeros días realizamos una maceración prefermentativa a 6°C. Acabará de fermentar, una vez separado de sus pieles. Lo hacemos para buscar la parte más fina y delicada del vino, evitando así una estructura excesiva. A finales de noviembre entra en barricas de roble francés, donde realizará una crianza de 6 meses. Una vez embotellado, permanecerá en botella un mínimo de 2 años antes de salir al mercado.

EMBOTELLADO: Junio del 2022.

PRODUCCIÓN TOTAL: 2.266 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA: Cerca del pueblo de Santes Creus, en suelos de arcilla roja y pendientes pronunciadas, crece el viñedo de la microvinificación de Ull de Llebre (Tempranillo). Gracias a este suelo y el clima de esa zona, conseguimos un Tempranillo perfectamente equilibrado. En la copa, un ligero color granate. En nariz, delicados aromas de fruta roja y negra junto a aromas especiados y tostados, más ligeros. En boca muestra una gran frescura y una elegante finura. Un vino muy versátil que puede acompañar platos de brasa (tanto de carne como de pescado), de arroz, aves, carnes blancas o incluso quesos cremosos. También ideal como vino 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: 22 Km
Vineyard Age: +25 years
Area: 1,5 ha
Orientation: NE - SW
Height (masl): 410 m

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 12,9% vol.
Total Tartaric Acidity: 5,3 g/L
Volatile Acidity: 0,82 g/L
pH: 3,63
Residual Sugars: 1,2 g/L
Total SO₂: 60 ppm

HARVEST: 28/09/2021

WINEMAKING: We carry out a 6-day maceration at 20°C, but the first 2 days we do a pre-fermentative maceration at 6°C. It will finish fermenting, once separated from the skins. We do this to look for the thinnest and most delicate part of the wine, thus avoiding an excessive structure. At the end of november it goes into French oak barrels, where it will age for 6 months. Once bottled, it will remain in the bottle for a minimum of 2 years before going on the market.

BOTTLING DATE: June 2022

TOTAL PRODUCTION: 2.266 bottles 75 cl.

TASTING NOTES: Near the town of Santes Creus, on red clay soils and steep slopes, the vineyard for the microvinification of Ull de Llebre (Tempranillo) grows. Thanks to this soil and the climate of that area, we get a perfectly balanced Hare's Eye. In the glass, a light garnet color. On the nose, delicate aromas of red and black fruit together with lighter spicy and toasted aromas. In the mouth it shows great freshness and an elegant finesse. A very versatile wine that can accompany grilled dishes (both meat and fish), rice, poultry, white meat or even creamy cheeses. Also ideal as a wine by the glass.

