

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:** Can Benet de la Prúa, Alt Penedès (BCN)

**Proximitat al Mar:** 25.7 Km

**Edat vinya:** +100 anys

**Superfície:** 0.48 ha

**Orientació:** N - S

**Alçada (msnm):** 205 m

**VEREMA:** 13/09/2023

**PERFIL ANALÍTIC**
**Grau Alcohòlic:** 11.4% vol.

**Acidesa Total Tartàrica:** 5.1 g/L

**Acidesa Volàtil:** 0.22 g/L

**pH:** 3.34

**Sucres Residuals:** < 0.5 g/L

**SO<sub>2</sub> Total:** 82 ppm

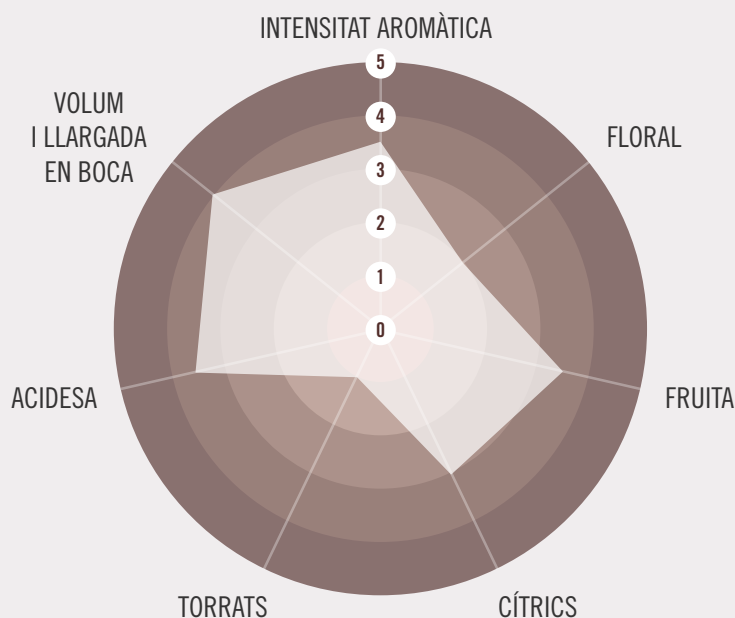
**100 ml E:** 70 Kcal / 293 KJ

**ELABORACIÓ:** Es va collir a mitjans de Setembre. Premsat lleugerament, i després d'un desfangat estàtic en fred, el 100% passa a fermentar en dipòsit oval de ciment a 15°C. Dins l'ou de ciment s'hi estarà quasi 7 mesos sobre les pròpies mares i les de altres xarel·los que tenim al celler (triples mares). Després, a mitjans d'abril, surt del ou de ciment i es prepara per embotellar.

**EMBOTELLAT:** Maig del 2024

**PRODUCCIÓ TOTAL:** 2.133 ampolles de 75 cl.

**NOTA DE TAST:** Vinya en vas centenària ubicada al poble Can Benet de la Prúa, on creix sobre un sòl arenós, amb presència de margues i gresos, donant un fruit molt aromàtic. La cria en mares dins d'un ou de ciment, aporta complexitat al vi mantenint alhora una fruita molt madura junt amb notes làctiques i densitat a la boca. El vi segueix se'n fresc, amb bona acidesa i estructura. Molt llarg en boca. Recomanem acompanyar-lo amb carns blanques, verdures saltejades, amb arrossos de tots els estils i formatges curats i semi curats.


 ES-ECO-019-CT  
 AGRICULTURA UE


AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

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:** Can Benet de la Prúa, Alt Penedès (BCN)  
**Proximidad al Mar:** 25.7 Km  
**Edad viñedo:** +100 años  
**Superficie:** 0.48 ha  
**Orientación:** N - S  
**Altura (msnm):** 205 m

**VENDIMIA:** 13/09/2023

**PERFIL ANALÍTICO**

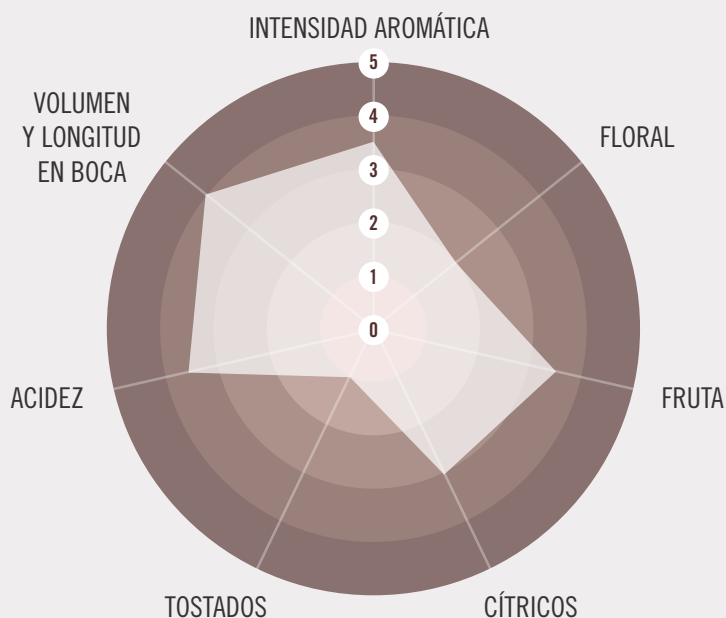
**Grau Alcohólico:** 11.4% vol.  
**Acidez Total Tartárica:** 5.1 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.22 g/L  
**pH:** 3.34  
**Azúcares Residuales:** < 0.5 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 82 ppm  
**100 ml E:** 70 Kcal / 293 KJ

**ELABORACIÓN:** Se cosechó a mediados de septiembre. Prensado ligeramente y después de un desfogado estático en frío, el 100% del mosto pasa a fermentar en depósito oval de cemento a 15°C. Dentro del huevo de cemento estará casi 7 meses sobre las propias lías y las de otros xarelos que tenemos en la bodega (triples lías). Luego, a mediados de abril, sale del huevo de cemento y se preparó para embotellar.

**EMBOTELLADO:** Mayo del 2024

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 2.133 botellas de 75 cl.

**NOTA DE CATA:** Viñedo en vaso centenario ubicada en el pueblo Can Benet de la Prúa, donde crece sobre un suelo arenoso, con presencia de margas y areniscas, dando un fruto muy aromático. La crianza en lías dentro de un huevo de cemento, aporta complejidad al vino manteniendo a la vez una fruta muy madura junto con notas lácticas y densidad en la boca. El vino sigue fresco, con buena acidez y estructura. Muy largo en boca. Recomendamos acompañarlo con carnes blancas, verduras salteadas, con arroces de todos los estilos y quesos curados y semi curados.



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:** Can Benet de la Prúa, Alt Penedès (BCN)  
**Distance to the sea:** 25.7 Km  
**Vineyard Age:** +100 years  
**Area:** 0.48 ha  
**Orientation:** N - S  
**Heigh (masl):** 205 m

**HARVEST:** 13/09/2023

**WINEMAKING:** It was harvested in mid-September. Pressed lightly, and after a static cold settling, 100% of the must goes to ferment in an oval cement tank at 15°C. Inside the cement tank it will stay for almost 7 months on its own lees and those of other Xarel·los that we have in the winery (triple lees). Then, in mid-April, it comes out of the cement tank and is prepared for bottling.

**BOTTLING DATE:** May 2024

**TOTAL PRODUCTION:** 2.133 bottles 75 cl.

**TASTING NOTES:** Centennial vineyard located in the village of Can Benet de la Prúa, where it grows on sandy soil, with the presence of marl and sandstone, giving a very aromatic fruit. The aging on lees inside a cement egg, adds complexity to the wine while maintaining a very ripe fruit along with lactic notes and density in the mouth. The wine remains fresh, with good acidity and structure. Very long in the mouth. We recommend accompanying it with white meats, sautéed vegetables, with rice of all styles and cured and semi-cured cheeses.

**ANALYTICAL PROFILE**

**Alcoholic degree:** 11,4% vol.  
**Total Tartaric Acidity:** 5.1 g/L  
**Volatile Acidity:** 0.22 g/L  
**pH:** 3.34  
**Residual Sugars:** < 0.5 g/L  
**Total SO<sub>2</sub>:** 82 ppm  
**100 ml E:** 70 Kcal / 293 KJ

