



FITXA TÈCNICA

 **VARIETATS**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Merlot.


 **ELABORACIÓ**
Elaborat per guardar. Collit entre el 20 i el 25 de setembre de l'any 2000. Maceració fermentativa i post fermentativa de 30 dies. Cada varietat fou envellida per separat en botes de roure francès de 300L de segon i tercer ús durant 24 mesos. Un cop fet el cupatge, fou clarificat, filtrat i embotellat.

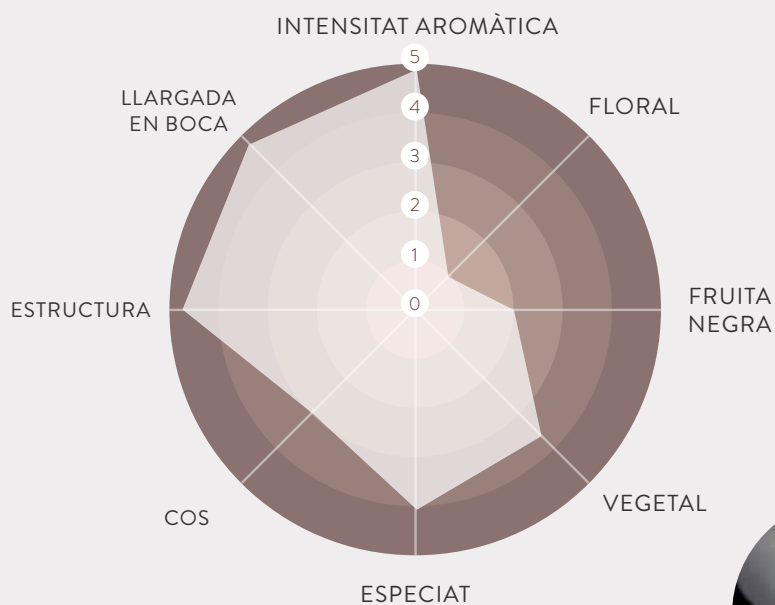
 **DATA D'EMBOTELLAT**
Desembre de 2002.

 **PRODUCCIÓ TOTAL**
3600 ampolles de 75 cl.

 **PERFIL ANALÍTIC**
Grau alcohòlic: 13.5 %vol.
Acidesa Volàtil: 0.78 g/l expressat en àcid acètic
Acidesa Total: 4.9 g/l expressat en àcid tartàric
SO₂ Total: 26 ppm
Sucres Residuals: 0.7 g/l expressat com a G+F
pH: 3.62

 **TEMPERATURA DE SERVEI**
Servir-se a uns 18°C. No decantar-se.

 **AMB QUÈ L'ACOMPANYEM?**
La intensitat aromàtica el fan ser molt adequat per a cuina de foc lent. La textura en boca tan treballada durant els anys que ha passat a l'ampolla, pot acompanyar plats de caça menor, carns madurades i plats fumats.



FICHA TÉCNICA

VARIEDADES
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot.

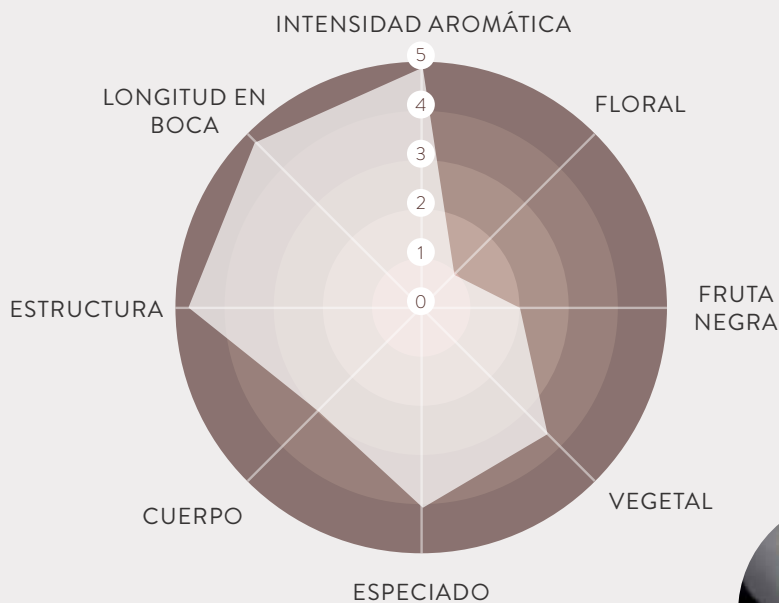
ELABORACIÓN
Elaborado para guardar. Cosechado entre el 20 y 25 de septiembre del año 2000. Maceración fermentativa y post fermentativa de 30 días. Cada variedad fue envejecida por separado en barricas de roble francés de 300L de segundo y tercer uso durante 24 meses. Una vez hecho el ensamblaje, fue clarificado, filtrado y embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO Diciembre de 2002. **PRODUCCIÓN TOTAL** 3600 botellas de 75 cl.

PERFIL ANALÍTICO
Grado alcohólico: 13.5 %vol.
Acidez Volátil: 0.78 g/l expresado en ácido acético
Acidez Total: 4.9 g/l expresado en ácido tartárico
SO₂ Total: 26 ppm
Azúcares Residuales: 0.7 g/l expresado como G+F
pH: 3.62

TEMPERATURA DE SERVICIO
Servir a 18°C. No decantar.

CON QUÉ LO ACOMPAÑAMOS?
La intensidad aromática le hace ser muy adecuado para cocina de fuego lento. La textura en boca tan trabajada durante los años que ha pasado a la botella, puede acompañar platos de caza menor, carnes maduradas y platos ahumados.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot.



WINEMAKING

Made to be aged. Harvested between 20th and 25th September of 2000. Fermentative and post-fermentative maceration of 30 dies. Each variety was aged by separat in used French oak barrels of 300L for 24 months. Once the blending was done, it was clarified, filtered and bottled.



BOTTLING DATE

December 2002.



TOTAL PRODUCTION

3600 75 cl bottles.



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 13.5%vol

Volatile Acidity: 0.78 g/l expressed as acetic acid

Total Acidity: 4.9 g/l expressed as tartaric acid

Total SO₂: 26 ppm

Residual Sugars: 0.7 g/l expressed as G+F

pH: 3.62



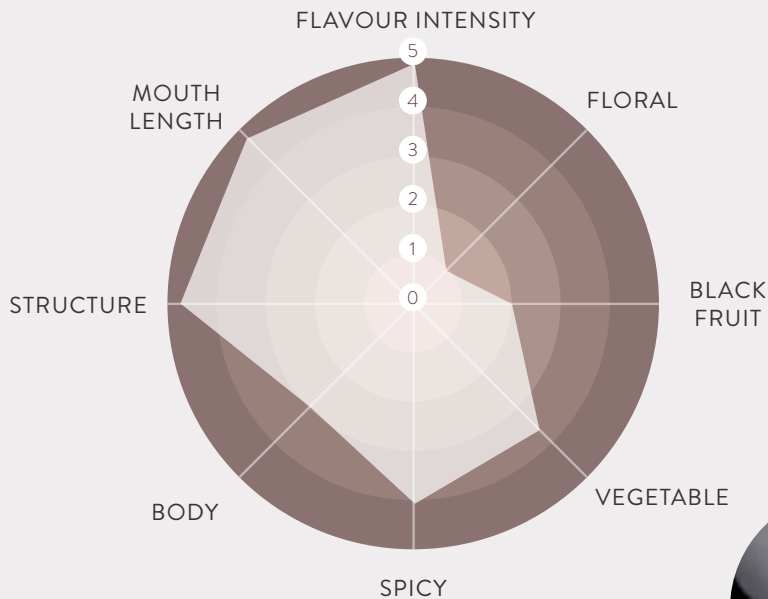
TEMPERATURE OF SERVICE

Serve at 18°C. No decant.



FOOD PAIRING

The aromatic intensity make it very suitable for low heat cuisine. The texture in the mouth so worked in the bottle over the years, can pair, matured meats and smoked dishes.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS