

☰ FITXA TÈCNICA

🍇 VARIETATS

61% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 11% Garnatxa i 7% Cabernet Franc.

🚜 ELABORACIÓ

Verema: les diverses varietats que formen part d'aquest cupatge van ser collides a diferents dates, des de el 13 de Setembre fins a l'11 d'Octubre. Una petita part va ser collida el 31 d'Agost, per buscar frescor al vi final.

Fermentació: Es van vinificar totes les varietats per separat, on cadascuna van macerar amb les seves pells entre 10 i 13 dies. La garnatxa va fer una maceració prefermentativa en fred durant 2 dies a 4°C.

Criança: madura cada vi per separat amb botes de roure francès de 300L durant 9 i 30 mesos, depenent de l'evolució de cada un.

📅 DATA D'EMBOTELLAT

2 de juliol del 2019

🍷 PRODUCCIÓ TOTAL

480 ampolles magnum (1,5L)



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

🧪 PERFIL ANALÍTIC

Grau alcohòlic: 14.5 %vol.

Acidesa Volàtil: 0.98 g/l expressat en àcid acètic

Acidesa Total: 6.5 g/l expressat en àcid tartàric

SO₂ Total: 58 ppm

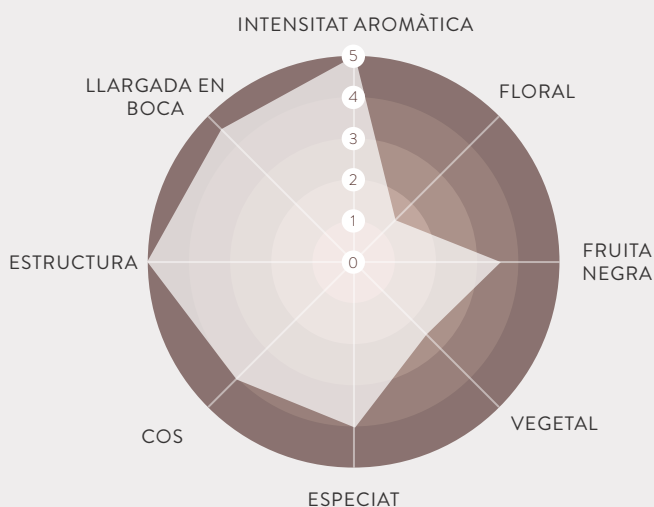
Sucres Residuals: 3.9 g/l expressat com a G+F

pH: 3.30

🌡️ TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 18°C.

🍷 NOTA DE TAST



🍷 COMENTARI DE L'ENÒLEG

Un vi que s'elabora en les millors anyades ens permet expressar l'òptim equilibri entre la frescor i la maduració fenòlica de totes les varietats del cupatge. El format magnum de l'ampolla fa que hi hagi una evolució més lenta del vi, preservant uns tanins rodons, profunditat i persistència. Recomanem acompanyar aquest vi amb carns vermelles a la brasa, verdures saltejades o formatges secs.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FICHA TÉCNICA

VARIEDADES

61% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 11% Garnatxa y 7% Cabernet Franc.

ELABORACIÓN

Vendimia: las diversas variedades que forman parte de este cupaje fueron cosechadas en diferentes fechas, desde el 13 de Septiembre hasta el 11 de Octubre. Una pequeña parte fue cosechada el 31 de Agosto, para buscar frescura al vino final.

Fermentación: Se vinificaron todas las variedades por separado, donde cada una maceró con sus pieles entre 10 y 13 días. La garnacha hizo una maceración prefermentativa en frío durante 2 días a 4°C.

Crianza: madura cada vino por separado con barricas de roble francés de 300L durante 9 y 30 meses, dependiendo de la evolución de cada variedad.



FECHA DE EMBOTELLADO

2 de julio del 2016



PRODUCCIÓN TOTAL

480 botellas magnum (1.5L)



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



PERFIL ANALÍTICO

Grado alcohólico: 14.5 %vol

Acidez Volátil: 0.98 g/l expresado en ácido acético

Acidez Total: 6.5 g/l expresado en ácido tartárico

SO₂ Total: 58 ppm

Azúcares Residuales: 3.9 g/l expresado como G+F

pH: 3.30

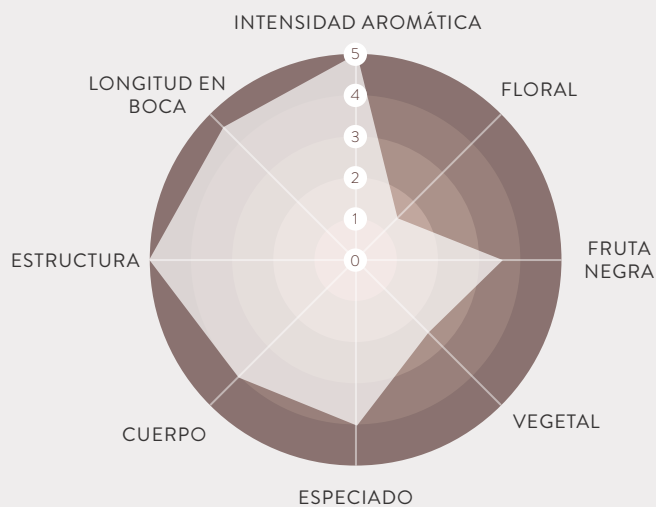


TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura de 18°C.



NOTA DE CATA



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Un vino que se elabora sólo en las mejores añadas, nos permite expresar el óptimo equilibrio entre la frescura y la maduración fenólica de todas las variedades del cupaje. El formato magnum de la botella provoca una evolución más lenta del vino, preservando unos taninos redondos, profundidad y persistencia. Recomendamos acompañar este vino con carnes rojas a la brasa, verduras salteadas o quesos de secos.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

61% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 11% Garnatxa i 7% Cabernet Franc



WINEMAKING

Harvest: the different varieties that are part of this blend were harvested on different dates from September 13th to October 11th. A small part was harvested on August 31th, to find freshness to the final wine.

Fermentation: All were vinified separately, where each was macerated with its skins between 10 and 13 days. The Grenache made a pre-fermentation maceration during 2 days at 4°C.

Aging: aging each wine separately with French oak barrels of 300L for 9 and 30 months, depending on the evolution of each variety.



BOTTLING DATE

2th July 2019



TOTAL PRODUCTION

480 magnum bottles (1.5L)



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14.5 %vol

Volatile Acidity: 0.98 g/l expressed as acetic acid

Total Acidity: 6.5 g/l expressed as tartaric acid

Total SO₂: 58 ppm

Residual Sugars: 3.9 g/l expressed as G+F

pH: 3.30

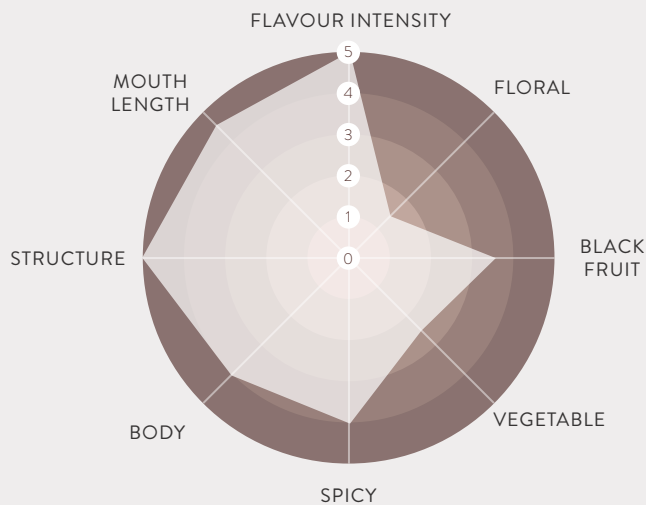


TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving at 18°C.



TASTING NOTES



WINEMAKER'S NOTES

This wine is made only in the best vintages allows us to express the optimal balance between the freshness and the phenolic maturation of all the varieties of the blend and how they evolve slowly in the magnum size of the bottle, preserving round tannins, depth and persistence to the final wine. We recommend pairing this wine with grilled red meats, sautéed vegetables or cow's cheeses.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS