

FITXA TÈCNICA

VARIETATS
58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

ELABORACIÓ
Verema: el Cabernet sauvignon va ser collit el 30 de setembre i el Merlot entre el 4 i 5 d'octubre, amb un estat sanitari i maduresa molt bo.

Fermentació: ambdós varietats es van vinificar per separat, però les dues es van macerar amb les seves pells amb una mitja de 13 dies, on el merlot va fer una posterior maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 2 dies.

Criança: el cabernet sauvignon va passar 18 mesos i el merlot entre 17 i 11 mesos de criança en botes de roure francès de 300L. Fet el cupatge, va continuar la criança en ampolla durant 1 any i mig al celler.

DATA D'EMBOTELLAT
27 de juny de 2018

PRODUCCIÓ TOTAL
6.524 ampolles de 75 cl.



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: 99 ppm

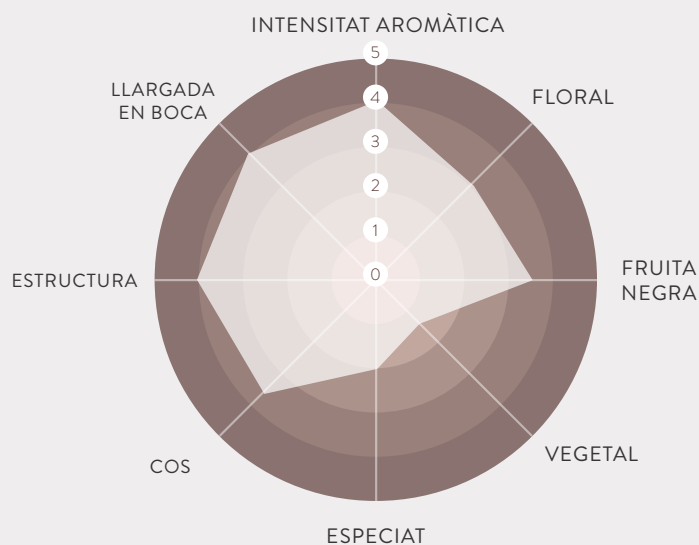
Sucres Residuals: 0.8 g/l expressat com a G+F

pH: 3.30

TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 16-18°C.

NOTA DE TAST



COMENTARI DE L'ENÒLEG

La frescor i la fruita del merlot acompanyada per l'estructura i complexitat del cabernet sauvignon, donen com a resultat un vi que s'integra durant la criança en bóta obtenint intensitat, tannicitat però alhora sent molt elegant. Un vi molt apte per a tota mena de carns, taules d'embotits o formatges curats.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FICHA TÉCNICA

VARIEDADES
58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

ELABORACIÓN

Vendimia: el Cabernet Sauvignon se cosechó el 30 de septiembre y el Merlot entre el 4 y 5 de octubre, con un estado sanitario y madurez muy bueno.

Fermentación: las dos variedades se vinificaron por separado, dónde maceraron con sus pieles en una media de 13 días, pero el Merlot hizo una posterior maceración pre-fermentativa a baja temperatura durante 2 días.

Crianza: el Cabernet Sauvignon pasó 18 meses y el merlot entre 17 y 11 meses de crianza en barricas de roble francés de 300L. Hecho el cupaje, continuó la crianza en botella durante 1 año y medio como mínimo, en la bodega.

FECHA DE EMBOTELLADO
27 de Junio de 2018

PRODUCCIÓN TOTAL
6.524 botellas de 75 cl.



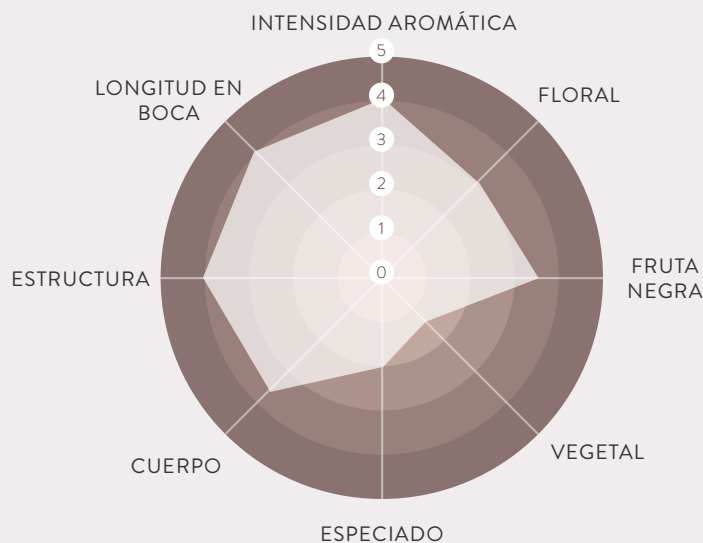
PERFIL ANALÍTICO

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: 99 ppm
Azúcares Residuales: 0.8 g/l expresado como G+F
pH: 3.30

TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura de entre 16 y 18°C.

NOTA DE CATA



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

La frescor y la fruta del Merlot acompañada por la estructura y complejidad del Cabernet Sauvignon, dan como resultado un vino que se integra durante la crianza en barrica obteniendo intensidad, tanicidad pero a la vez siendo muy elegante. Un vino muy apto para todo tipo de carnes, tablas de embutidos o quesos curados.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot



WINEMAKING

Harvest: Cabernet sauvignon was picked on September 30 and Merlot between October 4 and 5, with a good health and very good maturity.

Fermentation: both varieties were vinified separately, but the two were macerated with their skin with an average of 13 days, where the merlot made a subsequent pre-fermentation maceration at low temperature for 2 days.

Aging: cabernet sauvignon spent 18 months and merlot between 17 and 11 months of aging in French oak barrels of 300L. After finishing the belanding, we continued, continued aging in the bottle for at least one year and a half in the cellar.



BOTTLING DATE

27th June 2018



TOTAL PRODUCTION

6.524 75 cl. bottles



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: 99 ppm

Residual Sugars: 0.8 g/l expressed as G+F

pH: 3.30

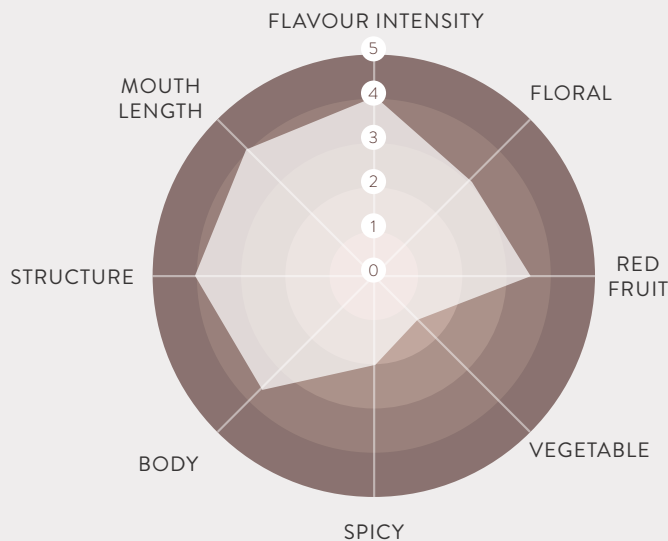


TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 16-18°C.



TASTING NOTES



WINEMAKER'S NOTES

Merlot's freshness and fruit accompanied by the structure and complexity of Cabernet Sauvignon result in a wine that integrates during barrel aging, obtaining intensity, streng on tannins but at the same time being very elegant. A very good wine for all kinds of meats, sausages or cured cheeses.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES