

Hem elaborat aquest nou LOOK amb l'únic objectiu de disfrutar del perfum i la joventut de les varietats plantades a la falda del mar Mediterrani.

FITXA TÈCNICA

VARIETATS
51.3% Xarel·lo, 21% Chardonnay, 15.8% Muscat, 7.1% Malvasia de Sitges, 4.8% Sauvignon Blanc

ELABORACIÓ
Raimos collits en diferents dies segons el seu punt òptim de maduració. Fermentat per separat en dipòsits d'acer inoxidable a 16°C, on reposa sobre les seves lies durant 2 mesos.

DATA D'EMBOTELLAT
02/04/2020

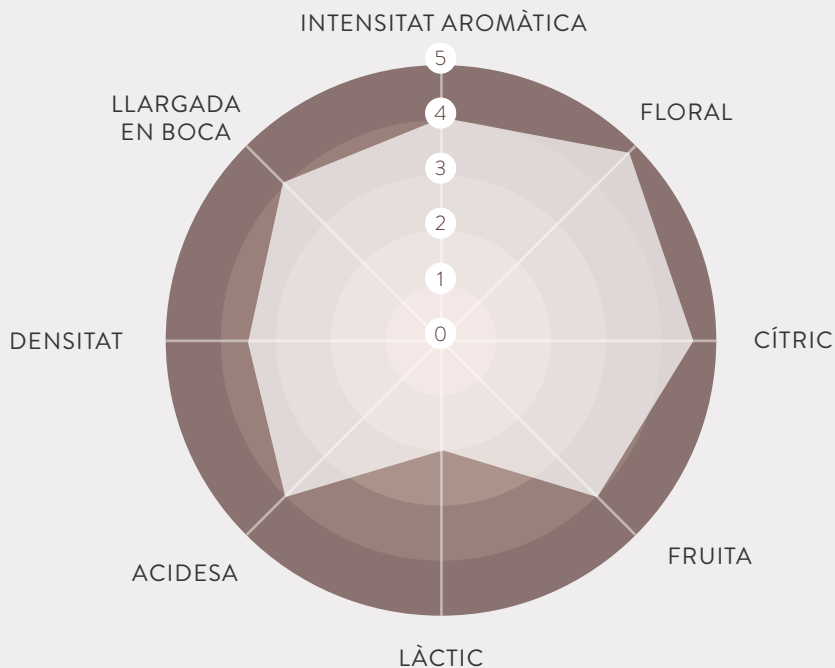
PRODUCCIÓ TOTAL
449 ampolles de 1.5L

PERFIL ANALÍTIC
Grau alcohòlic: 12,1% vol.
Acidesa Volàtil: 0.54 g/l expressat en àcid acètic
Acidesa Total: 5.8 g/l expressat en àcid tartàric
SO₂ Total: 81 ppm
Sucres Residuals: 1.5 g/l expressat com a G+F
pH: 3.25



TEMPERATURA DE SERVEI
Aconsellem servir-lo a una temperatura de 6-8°C.

NOTA DE TAST



COMENTARI DE L'ENÒLEG

Cadascuna de les varietats que forma el cupatge es complementen unes amb les altres donant al vi final aromes intensos a fruita blanca amb un fons d'herbes mediterrànies. És fresc i el Chardonnay del cupatge magnum li aporta més cos i llargada en boca. Aconsellem acompanyar-lo amb plats més aviat lleugers com mariscs, peixos i carns blanques o també a vi a copes per prendre'l sol o en aperitius.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

Hemos elaborado este nuevo LOOK con el único objetivo de disfrutar del perfume y juventud de las variedades plantadas en la falda del mar Mediterráneo.

FICHA TÉCNICA



VARIEDADES

51.3% Xarel·lo, 21% Chardonnay, 15.8% Muscat, 7.1% Malvasia de Sitges, 4.8% Sauvignon Blanc



ELABORACIÓN

Uvas cosechadas en diferentes días según su punto óptimo de maduración. Fermentación por separado en depósitos de acero inoxidable a 16°C, donde reposa sobre sus lías durante 2 meses.



FECHA DE EMBOTELLADO

02/04/2020



PRODUCCIÓN TOTAL

449 botellas de 1.5L



PERFIL ANALÍTICO

Grado alcohólico: 12.1% vol.

Acidez Volátil: 0.54 g/l expresado en ácido acético

Acidez Total: 5.8 g/l expresado en ácido tartárico

SO₂ Total: 81 ppm

Azúcares Residuales: 1.5 g/l expresado como G+F

pH: 3.25



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

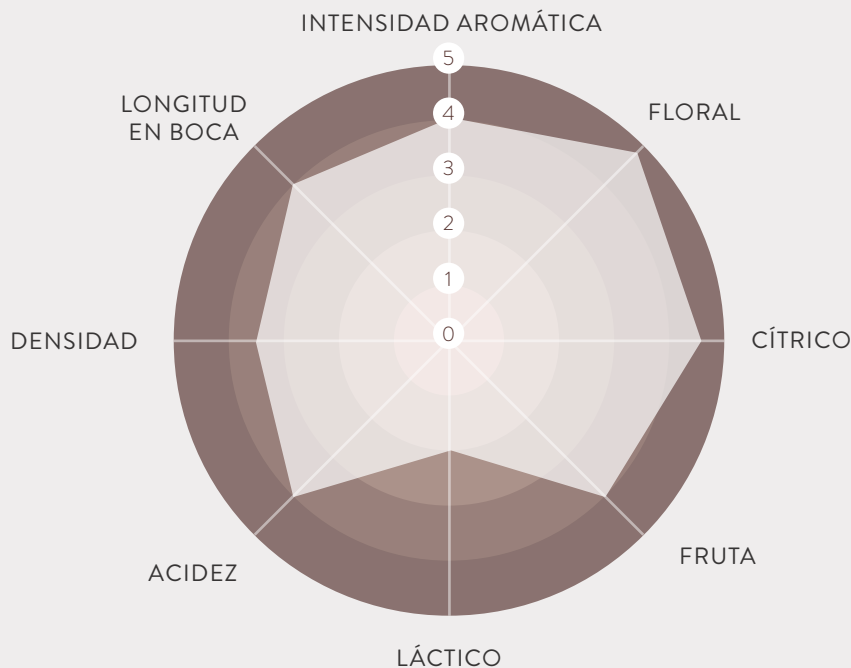


TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura entre 6 y 8 °C.



NOTAS DE CATA



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Cada una de las variedades que hay en el cupaje se complementan unas con las otras aportando al vino final aromas intensos a fruta blanca con un fondo de hierbas mediterráneas. A su vez, es fresco y el Chardonnay del cupaje Magnum le aporta más cuerpo y longitud en boca. Nosotros lo maridamos con platos ligeros, como mariscos, pescados y carnes blancas o también como vino a copas para tomar solo o en aperitivos.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

We have elaborated this new LOOK with the unique objective of enjoying the perfume and youth of the varieties planted near the Mediterranean Sea.

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

51,3% Xarel·lo, 21% Chardonnay, 15,8% Muscat, 7,1% Malvasia de Sitges, 4,8% Sauvignon Blanc



WINEMAKING

Grapes harvested in different days looking for their optimal ripening point. The fermentation was made separately in stainless steel tanks at 16° C. Then we leave it for 2 months on lees.



BOTTLING DATE

02/04/2020



TOTAL PRODUCTION

449 bottles of 1.5L



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 12.1% vol.

Volatile Acidity: 0.54 g/l expressed as acetic acid

Total Acidity: 5.8 g/l expressed as tartaric acid

Total SO₂: 81 ppm

Residual Sugars: 1.5 g/l expressed as G+F

pH: 3.25



ES-ECO-019-OT
AGRICULTURA UE



VEGAN

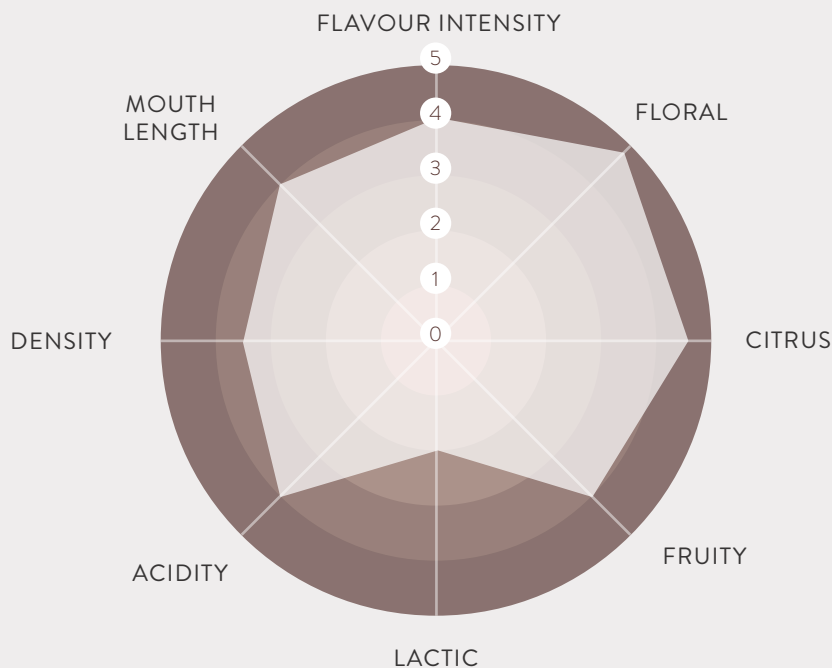


TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 6-8°C.



TASTING NOTES



WINEMAKER'S NOTES

Each of the varieties of the coupage complement each other giving the final wine intense aromas of white fruits and notes of Mediterranean plants. Also, it is fresh and the Chardonnay of the magnum blend apportos more body and mouth length. It goes very well with light dishes and matches really well with seafood, fish or white meat. Also, it is perfect to enjoy a glass or to drink with appetizers.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES