

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 les 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 (amb tècniques poc habituals) que estem segurs us sorprendran!

Situació de la finca

Municipi: Avinyonet, Alt Penedès (BCN)
Proximitat al Mar: 14.8 Km
Edat vinya: més de 10 anys
Superfície: 1.5 ha
Orientació: NO-SO
Alçada (msnm): 242 m

Perfil analític

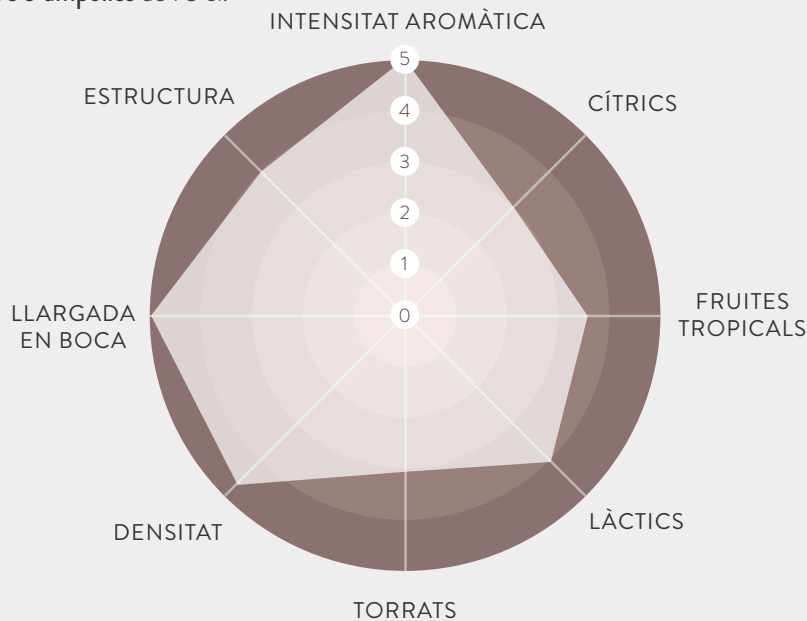
Grau Alcohòlic: 13.5 % vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6.9 g/L
Acidesa Volàtil: 0.48 g/L
pH: 2.80
Sucres Residuals: 0.5 g/L
SO₂ Total: 50 ppm

Elaboració

Verema: 27/09/18
Fermentació: el 48% del most va passar a fermentar en bóta de roure francès de 500L a temperatura molt controlada.
Criança: 4 mesos sobre lies fines dins la bóta i posterior criança en dipòsit
Embotellat: abril del 2019

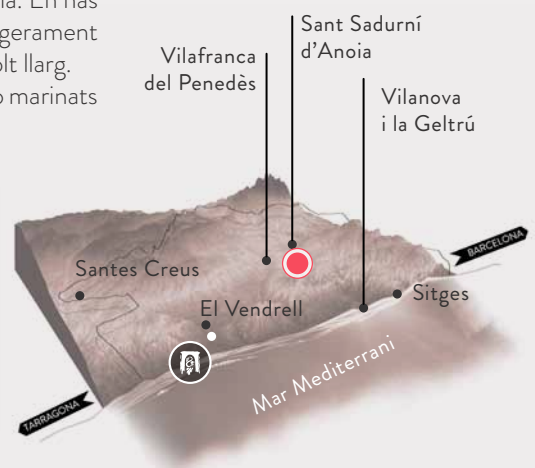
Producció total

2800 ampolles de 75 cl.



Nota de tast

Una petita vinya al peu del Massís del Garraf ens dona una Malvasia de Sitges perfumada, amb caràcter i molt especial. A la copa trobem un color groc palla. En nas una infusió d'aromes des de flors blanques, fruites exòtiques fins a notes lleugerament cítriques. En boca és ampli, intens però alhora refrescant deixant un final molt llarg. Molt apte per plats frescos, tals com, verdures, pastes, arrossos i peixos crus o marinats



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 (con técnicas poco habituales) que estamos seguros os sorprenderán!

Situación de la finca

Municipio: Avinyonet, Alt Penedès (BCN)
Proximidad al Mar: 14.8 Km
Edad viñedo: más de 10 años
Superficie: 1.5 ha
Orientación: NO-SO
Altura (msnm): 242 m

Perfil analítico

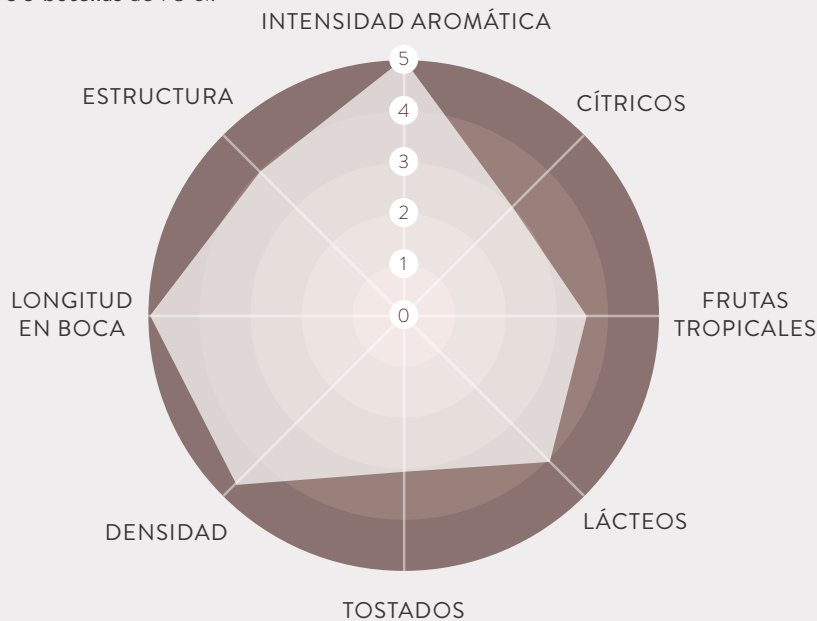
Grado Alcohólico: 13.5 % vol.
Acidez Total Tartárica: 6.9 g/L
Acidez Volátil: 0.48 g/L
pH: 2.80
Azúcares Residuales: 0.5 g/L
SO₂ Total: 50 ppm

Elaboración

Vendimia: 27/09/18
Fermentación: 48% del mosto pasó a fermentar en barrica de 500L de roble francés a temperatura muy controlada
Crianza: 4 meses en barrica sobre lías finas y posterior crianza en depósito
Embotellado: abril del 2019

Producción total

2800 botellas de 75 cl.



Nota de cata

Una pequeña viña al pie del Macizo del Garraf nos da una Malvasía de Sitges perfumada, con carácter y muy especial. En la copa encontramos un color amarillo paja. En nariz una infusión de aromas desde flores blancas, frutas exóticas hasta notas ligeramente cítricas. En boca es amplio, intenso, pero a la vez refrescante dejando un final muy largo.

Muy apto para platos frescos, tales como, verduras, pastas, arroces y pescados crudos o marinados.



Garnatxa negra

Xarel·lo de Mar

Xarel·lo (+100)

Xarel·lo Vermell

Malvasia de Sitges

Macabeu

Ull de Llebre



At Cellers AVGVSTVS FORVM 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 them (these 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: Avinyonet, Alt Penedès (BCN)
Distance to the sea: 14.8 Km
Vineyard age: more than 10 years
Area: 1.5 ha
Orientation: NO-SO
Heigh (mosl): 242 m

Analytical profile

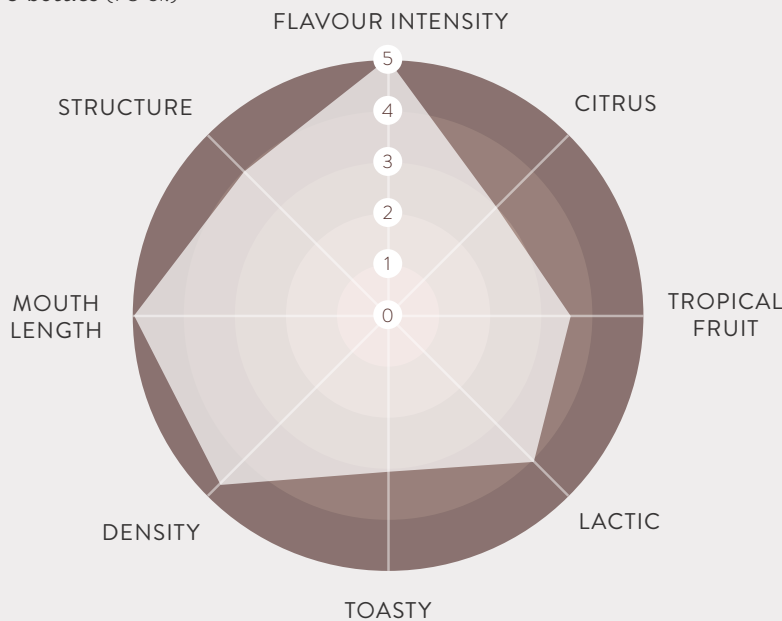
Alcoholic degree: 13.5% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.9 g/L
Volatile Acidity: 0.48 g/L
pH: 2.80
Residual Sugars: 0.5 g/L
Total SO₂: 50 ppm

Winemaking

Harvest: 27/09/18
Fermentation: 48% of the must was fermented inside a 500L oak barrel with carefully controlled temperature.
Aging: aging on lees inside the barrel for 4 months, and finished inside stainless steel tank.
Bottling: April, 2019

Total production

2800 bottles (75 cl.)



Tasting notes

A small vineyard on the foot of the Garraf Massif gives us a Malvasia de Sitges perfumed, with character and very special. In the glass we find a straw yellow color. In the nose, an infusion of aromas from white flowers, exotic fruits and slightly citrus notes. In the mouth it is wide, intense but also refreshing leaving a very long ending. Very recommendable for fresh food such as vegetables, pasta, rice and raw or marinated fish.



Garnatxa negra | Xarel·lo de Mar | Xarel·lo (+100) | Xarel·lo Vermell | **Malvasia de Sitges** | Macabeu | Ull de Llebre

