

FITXA TÈCNICA



VARIETATS

50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc i 10% Ull de Llebre.



ELABORACIÓ

Verema: selecció de les millors parcel·les que es treballen al celler. Es va començar a veremar el 14 de setembre amb el cabernet franc i va acabar l'11 d'octubre amb l'ull de llebre.

Fermentació: vinificacions de totes les parcel·les per separat, on van macerar amb les pells entre 12 i 13 dies a 20°C, i algunes d'elles amb una maceració pre-fermetativa en fred durant 2 dies a 4°C.

Criança: madura cada vi per separat amb bótes de roure francès de 300L durant 17-18 mesos. Després es seleccionen les millors bótes de cada vi pel cupatge final, on s'ajunten totes i es tornen a botes per un període de 12 mesos més (total criança 30 mesos).



DATA D'EMBOTELLAT

3 de juliol de 2019



PRODUCCIÓ TOTAL

3.872 ampolles de 75 cl.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



PERFIL ANALÍTIC

Grau alcohòlic: 14.5 %vol.

Acidesa Volàtil: 1.1 g/L expressat en àcid acètic

Acidesa Total: 6.5 g/L expressat en àcid tartàric

SO₂ Total: 50 ppm

Sucres Residuals: 0.5 g/L expressat com a G+F

pH: 3.20

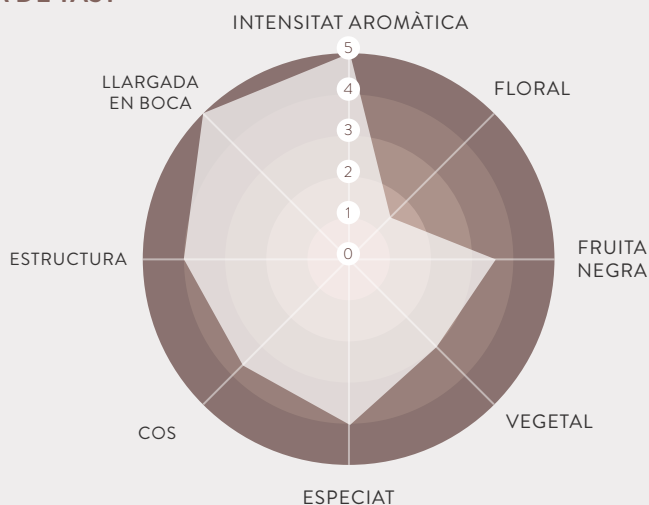


TEMPERATURA DE SERVEI

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



NOTA DE TAST



COMENTARI DE L'ENÒLEG

El 2016 va ser una anyada molt càlida on va limitar el creixament del fruit però alhora va ser molt beneficiós respecte la seva qualitat, donant vins fins i elegants amb caràcter, ideal pel envelliment amb barrica. La sinergia de les varietats del cupatge, ens permeten acompanyar aquest vi amb tots tipus de carns, plats especiats i o formatges secs.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FICHA TÉCNICA



VARIEDADES

50% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc y 10% Tempranillo.



ELABORACIÓN

Vendimia: selección de las mejores parcelas que se trabajan en la bodega. Se empezó a vendimiar el 14 de septiembre el cabernet franc y terminó el 11 de octubre con el tempranillo.

Fermentación: vinificaciones de todas las parcelas por separado. Cada una de ellas maceraron con sus pieles durante 12 y 13 días a 20°C, y algunas de ellas con una maceración pre-fermentativa en frío durante 2 días a 4°C.

Crianza: madura cada vino por separado en barricas de roble francés de 300L durante 17-18 meses. Después se seleccionan las mejores barricas de cada vino para el cupaje final, donde se juntan todas y se devuelven a botas por un periodo de 12 meses más (total crianza 30 meses).



FECHA DE EMBOTELLADO

3 de julio de 2019.



PRODUCCIÓN TOTAL

3.872 botellas de 75cl.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



PERFIL ANALÍTICO

Grado alcohólico: 14.5 %vol

Acidez Volátil: 1.1 g/L expresado en ácido acético

Acidez Total: 6.5 g/L expresado en ácido tartárico

SO₂ Total: 50 ppm

Azúcares Residuales: 0.5 g/l expresado como G+F

pH: 3.20

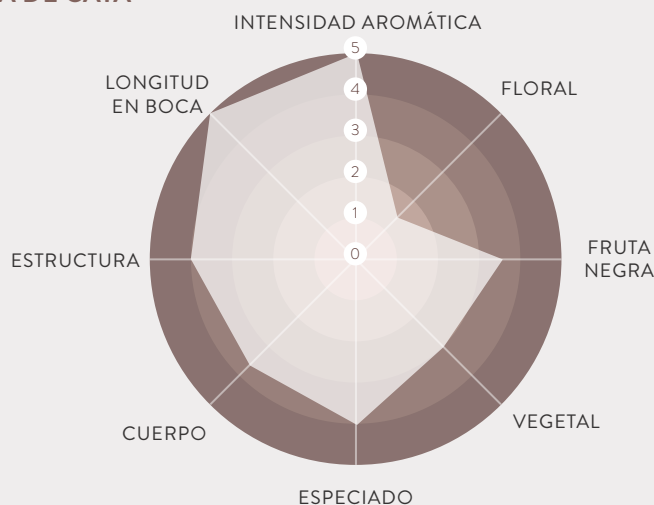


TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura de entre 18°C.



NOTA DE CATA



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

2016 fue una añada muy cálida donde limitó el crecimiento del fruto pero a la vez fue muy beneficioso respecto a su calidad, dando vinos finos, elegantes y con carácter, ideal para el envejecimiento en barrica. La sinergia de las variedades del cupaje, nos permiten acompañar este vino con todos tipos de carnes, platos especiados y quesos secos.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

50% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc ,10% Tempranillo.



WINEMAKING

Harvest: selection of the best plots produced at the cellar. We began to harvest the cabernet franc on September 14 and ended on October 11 with the Tempranillo.

Fermentation: vinified plots separately. All have macerated with their skins during 12 and 13 days at 20°C, and some of them with a cold soak before maceration, for 2 days.

Ageing: matures each wine separately with a french oak barrel of 300L for 17-18 months. Once the aging is finished, the best barrels of each wine are selected for the final blend. Finally, the finished blend, they are returned to barrels for a period of 12 months (total aging 30 months).



BOTTLING DATE

3th of July, 2019



TOTAL PRODUCTION

3.872 75cl bottles



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14.5%vol

Volatile Acidity: 1.1 g/L expressed as acetic acid

Total Acidity: 6.5 g/L expressed as tartaric acid

Total SO₂: 50 ppm

Residual Sugars: 0.5 g/l expressed as G+F

pH: 3.20

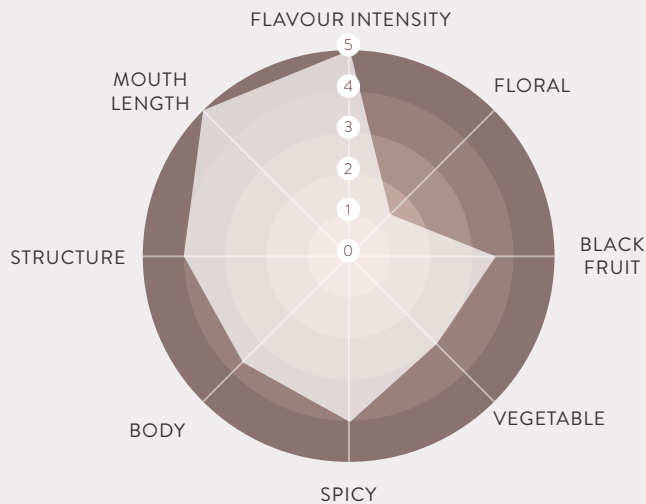


TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 18°C.



TASTING NOTES



WINEMAKER'S NOTES

Vintage 2016 was very warm act that limited the growth of the fruit but at the same time it was very beneficial. Its quality, giving even elegant wines with character, optimal for aging in oak barrels. The synergy of the varieties of the blend, allow us to accompany this wine with all kinds of meats, spicy dishes and cured cheeses.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS