

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:** Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

**Proximitat al Mar:** 21.6 Km

**Edat vinya:** +40 anys

**Superfície:** 0.30 ha

**Orientació:** NE - SW

**Alçada (msnm):** 314m

### Elaboració

**Verema:** 09/10/2018

**Fermentació:** 2 dies de maceració prefermentativa a baixa temperatura, 4°C, per extreure bona part dels aromes. Continua 8 dies de maceració fermentativa a 20°C. El sangrat continua fermentant en bóta de roure francès oberta de 500L

**Criança:** 6 mesos i mig en bóta de roure francès de 300L

**Embotellat:** juliol del 2019

**Criança en ampolla:** mínim 6 mesos

### Producció total

800 ampolles de 75 cl.

### Perfil analític

**Grau Alcohòlic:** 15% vol.

**Acidesa Total Tartàrica:** 5.9 g/L

**Acidesa Volàtil:** 0.67 g/L

**pH:** 3.30

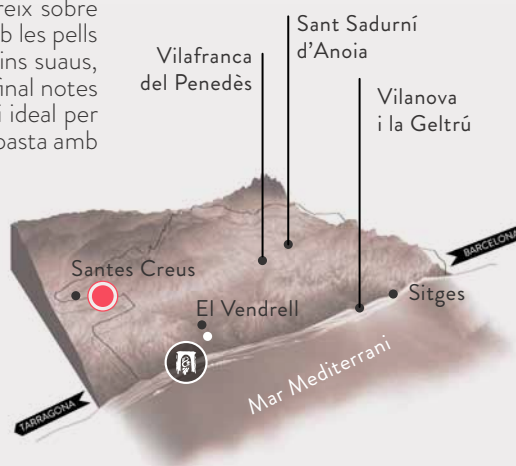
**Sucres Residuals:** 2.8 g/L

**SO<sub>2</sub> Total:** 58 ppm



### Comentari de l'enòleg

Garnatxa negra de vinya vella propera al Monestir de Santes Creus, que creix sobre argiles vermelles i pedres calcàries aportant frescor al fruit final. El treball amb les pells a baixa temperatura i les maceracions curtes, ens donen colors vius i uns tanins suaus, on s'integren a la posterior criança amb botes de roure francès donant al vi final notes torrades lleugeres i un fons làctic, deixant un post gust suau i elegant. Un vi ideal per prendre una copa com a aperitiu o per acompanyar carns a la brasa, plats de pasta amb salsa i formatges semicurats.



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!seguros os sorprenderán!

### Situación de la finca

**Municipio:** Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)  
**Proximidad al Mar:** 21.6 Km  
**Edad viñedo:** +40 años  
**Superficie:** 0.30 ha  
**Orientación:** NE - SW  
**Altitud (msnm):** 314m

### Perfil analítico

**Grado Alcohólico:** 15% vol.  
**Acidez Total Tartárica:** 5.9 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.67 g/L  
**pH:** 3.30  
**Azúcares Residuales:** 2.8 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 58 ppm

### Elaboración

**Vendimia:** 09/10/2018

**Fermentación:** 2 días de maceración prefermentativa a baja temperatura, 4°C, para extraer buena parte de los aromas primarios. Continúa 8 días de maceración fermentativa a 20°C. El sangrado continúa fermentando en bota de roble francés de 500L abierta

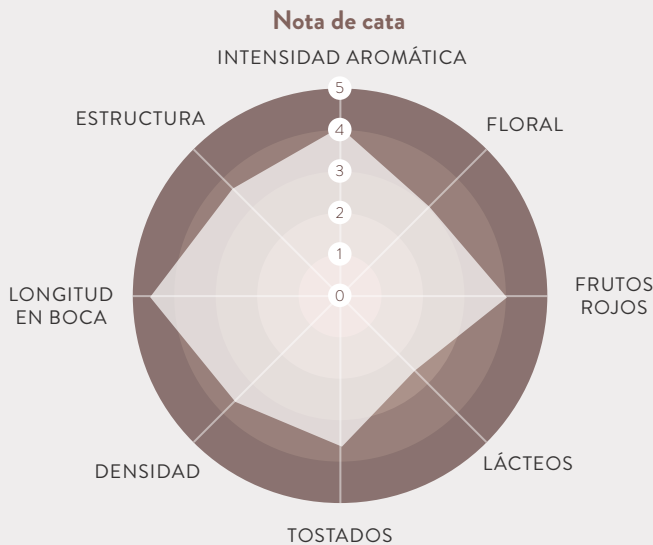
**Crianza:** 6 meses y medio en barrica de roble francés de 300L

**Embotellado:** Julio del 2019

**Crianza en botella:** mínima 6 meses

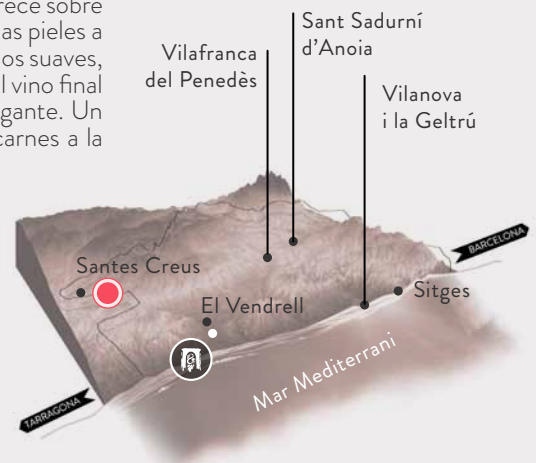
### Producción total

800 botellas de 75 cl.



### Comentario del enólogo

Garnacha tinta de viña vieja cercana al Monasterio de Santes Creus, donde crece sobre arcillas rojas y piedras calizas aportando frescura al fruto final. El trabajo con las pieles a baja temperatura y las maceraciones cortas, nos dan colores vivos y unos taninos suaves, donde se integran a la posterior crianza con barricas de roble francés dando al vino final notas tostadas ligeras y un fondo láctico, dejando un post gusto suave y elegante. Un vino ideal para tomar una copa de vino como aperitivo o para acompañar carnes a la brasa, platos de pasta con salsa y quesos semicurados.



At AVGVSTVS FORVM Winery 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 those 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:** Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

**Distance to the sea:** 21,6 Km

**Vineyard Age:** +40 years

**Area:** 0,30 ha

**Orientation:** NE - SW

**Heigh (msnm):** 314m

### Analytical profile

**Alcoholic degree:** 15% vol.

**Total Tartaric Acidity:** 5.9 g/L

**Volatile Acidity:** 0.67 g/L

**pH:** 3.30

**Residual Sugars:** 2.8 g/L

**Total SO<sub>2</sub>:** 58 ppm

### Winemaking

**Harvest:** 09/10/2018

**Fermentation:** Cold soaking at 4°C for 2 days and 8 days fermenting with skin contact at 20°C

**Aging:** 6 months and a half in 300L french oak barrel

**Bottled:** July, 2019

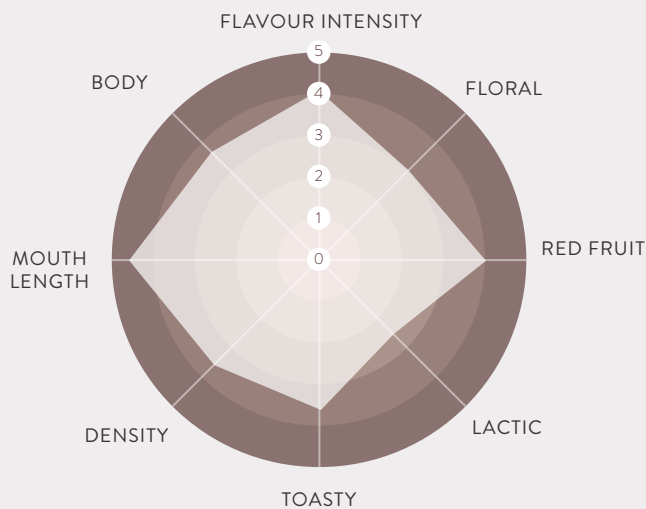
**Bottle aging:** almost 6 months

### Total production

**800 bottles (75 cl.)**



### Tasting notes



### Notes of the winemaker

Old vineyard of red grenache growing close to the monastery of Santes Creus. The soil texture is red clay and limestone, giving a fresh fruit. The work with the skins at low temperature and the short macerations, give us bright colors and soft tannins, ideal for later aging with French oak barrels giving the final wine light toasted notes and lactic. In the mouth it has a sweet, smooth and elegant entry. The pairing of this wine it's perfect to have a glass of wine as an aperitif or to accompany grilled meats, pasta dishes with sauce and semi-cured cheeses.



**Garnatxa negra**

Xarel·lo de Mar

Xarel·lo (+100)

Xarel·lo Vermell

Malvasia de Sitges

Macabeu

Ull de Llebre

