

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: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Proximitat al Mar: 12.2 Km
Edat vinya: + 60 anys
Superfície: 0.46 ha
Orientació: NW-SE
Alçada (msnm): 233m

Perfil analític

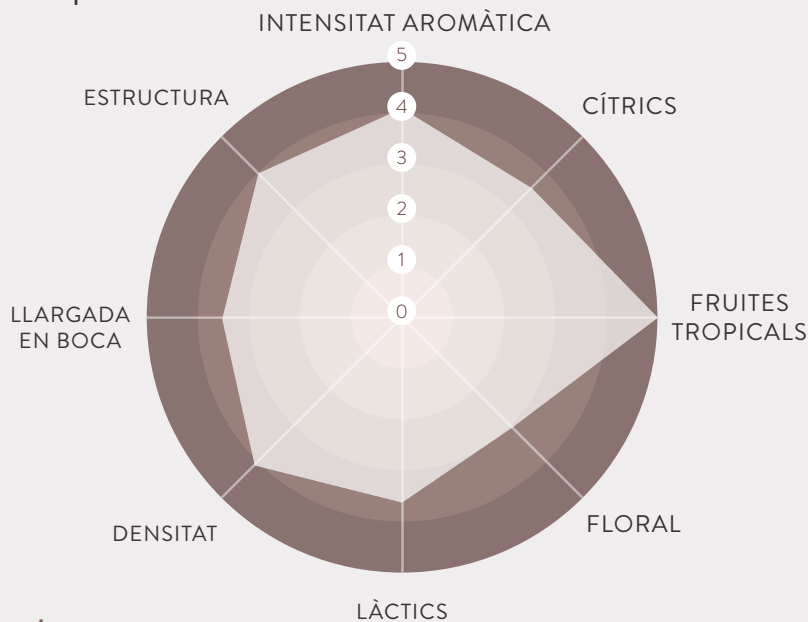
Grau Alcohòlic: 12.5%vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5.80 g/L
Acidesa Volàtil: 0.48 g/L
pH: 2.85
Sucres Residuals: 0.5 g/L
SO₂ Total: 62ppm

Elaboració

Verema: 20/09/2018
Fermentació: 19 dies a temperatura controlada de 15°C en dipòsit d'acer inoxidable, on va acabar la fermentació al ou de ciment, amb una posterior criança.
Criança: 6 mesos sobre lies en ou de ciment
Embotellat: Maig del 2019

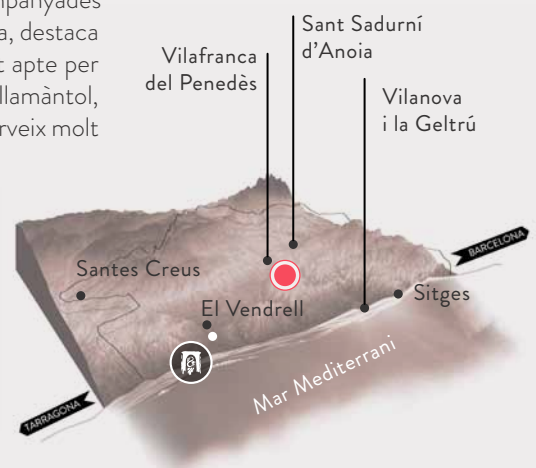
Producció total

2400 ampolles de 75 cl.



Nota de tast

Visualment trobem un color amb matisos ataronjats, com a característica principal d'aquesta varietat. Al nas si distingeixen fruites com l'aranja, albercoc, acompanyades d'un fons làctic guanyat gràcies al treball amb mares durant 6 mesos. En boca, destaca per la densitat i la estructura tot acabant amb un final llarg i salí. Un vi molt apte per menjar plats que hi continguin peix i marisc. Per exemple un arròs caldós de llamàntol, o bé un arròs a la marinera, una fideuà, suquet de peix, etc. A la vegada ens serveix molt per menjar plats frescos, com pastes i verdures a la planxa i a la brasa.



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: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Proximidad al Mar: 12.2 Km
Edad viñedo: + 60 anys
Superficie: 0.46 ha
Orientación: NW-SE
Altura (msnm): 233m

Perfil analítico

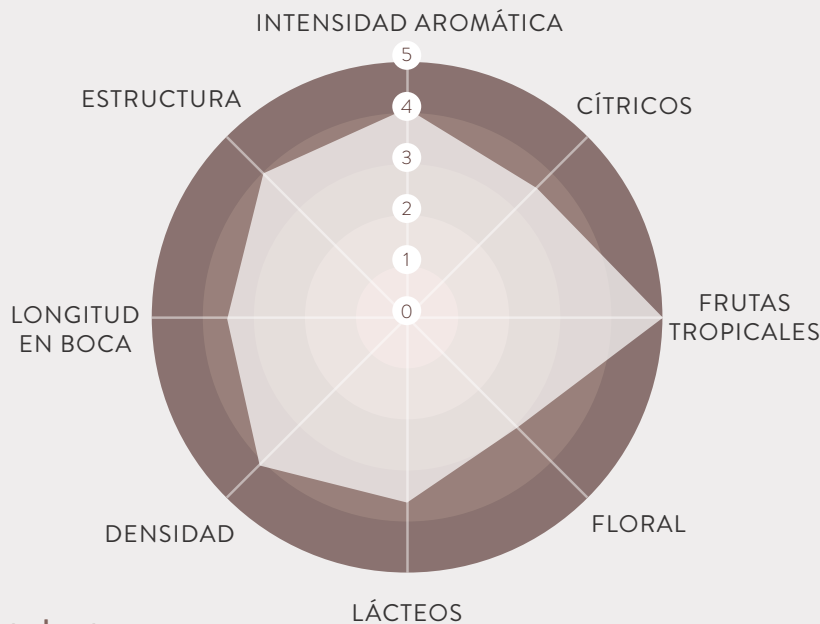
Grado Alcohólico: 12.5%vol.
Acidez Total Tartárica: 5.8 g/L
Acidez Volátil: 0.48 g/L
pH: 2.85
Azúcares Residuales: 0.5 g/L
SO₂ Total: 62ppm

Elaboración

Vendimia: 19/09/2016
Fermentación: 19 días a temperatura controlada de 15°C en depósito de acero inoxidable, dónde termina la fermentación al huevo de cemento, con una posterior crianza.
Crianza: 6 meses sobre lías en huevo de cemento.
Embotellado: Mayo del 2019.

Producción total

2400 botellas de 75 cl.

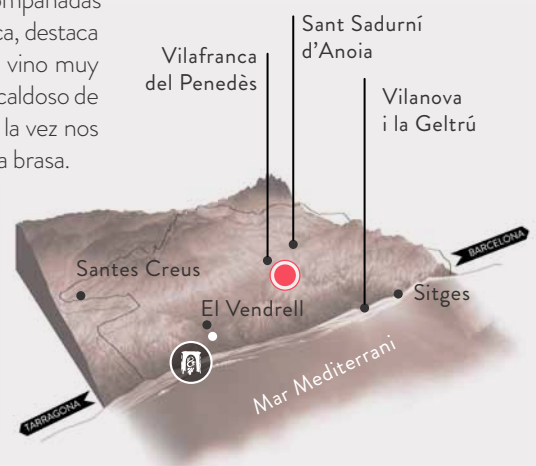


Nota de cata

Visualmente encontramos un color con matices anaranjados, como característica principal de esta variedad. En nariz se distinguen frutas como el pomelo, albaricoque, acompañadas de un fondo lácteo ganado gracias al trabajo con madres durante 6 meses. En boca, destaca por la densidad y la estructura todo terminando con un final largo y salino. Un vino muy apto para comer platos que contengan pescado y marisco. Por ejemplo un arroz caldoso de bogavante, o bien un arroz a la marinera, una fideuá, suquet de pescado, etc. A la vez nos sirve mucho para comer platos frescos, como pastas y verduras a la plancha y a la brasa.



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: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Distance to the sea: 12.2 Km
Vineyard age: + 60 anys
Area: 0.46 ha
Orientation: NW-SE
Heigh (mosl): 233m

Analytical profile

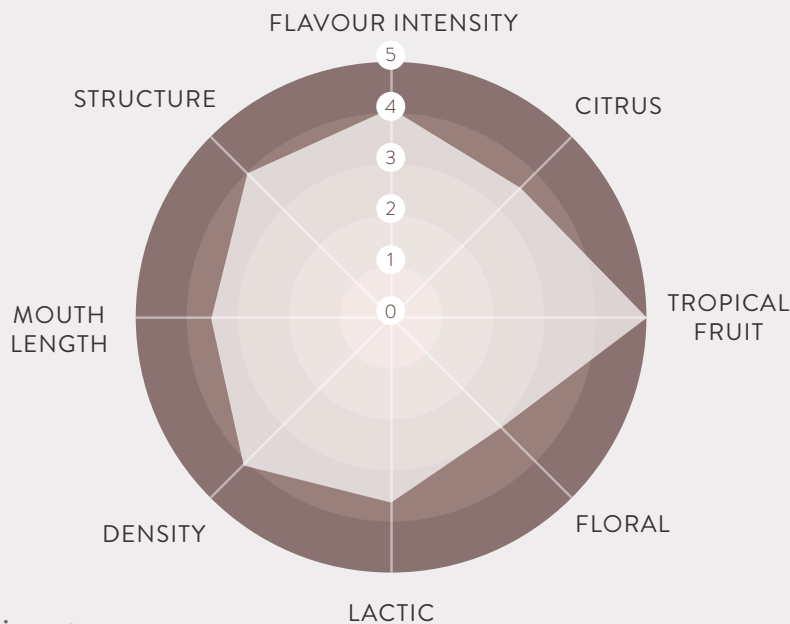
Alcoholic degree: 12.5%vol.
Total Tartaric Acidity: 5.8 g/L
Volatile Acidity: 0.48 g/L
pH: 2.85
Residual Sugars: 0.5 g/L
Total SO₂: 64ppm

Winemaking

Harvest: 19/09/2016.
Fermentation: Carefully controlled temperature of 15°C during 19 days in stainless vessel. Finish fermentation in the concret egg.
Aging: 6 months in concret egg.
Bottled: May, 2019.

Total production

2400 bottles (75 cl.)



Tasting notes

Visually we find a color with orange hues, the main feature of this variety. In nose we discover fruits like grapefruit, apricot, and a lactic flavour gained by working with lees for 6 months. In mouth we can feel high density and structure which ends with a long and a salty finish. A wine suitable for eating dishes containing seafood. For example, a risotto with lobster, or a seafood rice, "fideuà", noodles, fish stew, etc. Even it pairs really good with fresh dishes such as pastas and grilled and baked vegetables

