

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: Can Benet de la Prúa, Alt Penedès (BCN)
Proximitat al Mar: 25,7km
Edat vinya: +100 anys
Superfície: 0,48 ha
Orientació: N - S
Alçada (msnm): 205m



Perfil analític

Grau Alcohòlic: 11.5% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6.1 g/L
Acidesa Volàtil: 0.30 g/L
pH: 2.89
Sucres Residuals: 0.5 g/L
SO₂ Total: 73 ppm



Elaboració

Verema: 21/09/2018

Fermentació: El 62% del most passa a fermentar en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada i el 38% restant en bótes de roure francès de primer i tercer any de torrat lleuger de 300L.

Criança: El vi de bóta va estar 3,5 mesos amb les seves mares, on posteriorment es va ajuntar tot al dipòsit oval de ciment i va envellir durant 3 mesos sobre les seves pròpies mares i altres Xarel·los (triples mares).

Embotellat: maig del 2019

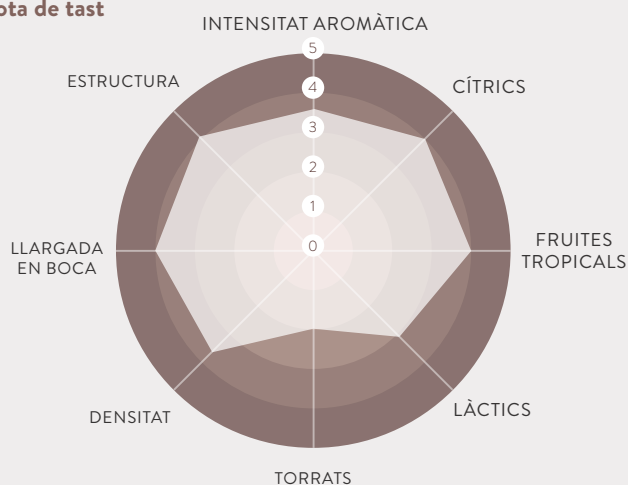


Producció total

2133 ampolles de 75 cl.



Nota de tast



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



Comentari de l'enòleg

Vinya en vas centenària ubicada enmig del poble Can Benet de la Prúa, on creix sobre un sòl arenós, amb presència de marges i gresos, donant un fruit molt aromàtic i poc madur. La criança amb bóta de torrats lleugers aporta complexitat al vi mantenint alhora la fruita, i el posterior treball amb triples lies a l'ou de ciment dóna notes làctiques i densitat a la boca. Un vi final fresc, amb estructura i molta vivacitat. Recomanem acompanyar-lo amb carns blanques, verdures saltejades o bé amb arrossos de tots els estils i formatges curats i semi curats.



Garnatxa negra

Xarel·lo de Mar

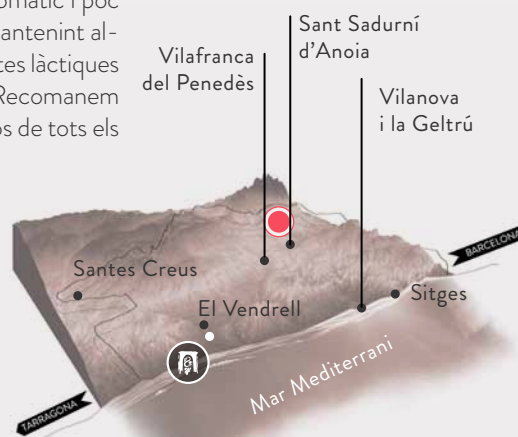
Xarel·lo (+100)

Xarel·lo Vermell

Malvasia de Sitges

Macabeu

Ull de Llebre



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: Can Benet de la Prúa, Alt Penedès (BCN)
Proximidad al Mar: 25,7km
Edad viñedo: +100 años
Superficie: 0,48 ha
Orientación: N - S
Altitud (msnm): 205m



Perfil analítico

Grado Alcohólico: 11.5% vol.
Acidez Total Tartárica: 6.1 g/L
Acidez Volátil: 0.30 g/L
pH: 2.89
Azúcares Residuales: 0.5 g/L
SO₂ Total: 73 ppm



Elaboración

Vendimia: 21/09/2018

Fermentación: El 62% del mosto pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y el 38% restante en barricas de roble francés de primer y tercer año de tostado ligero de 300L.

Crianza: El vino de barrica permaneció 3,5 meses con sus lías, dónde posteriormente se añadió todo al depósito oval de cemento y realizó una crianza de 3 meses sobre sus propias lías y otros xarel·los (triples lías).

Embotellado: Mayo del 2019



Producción total

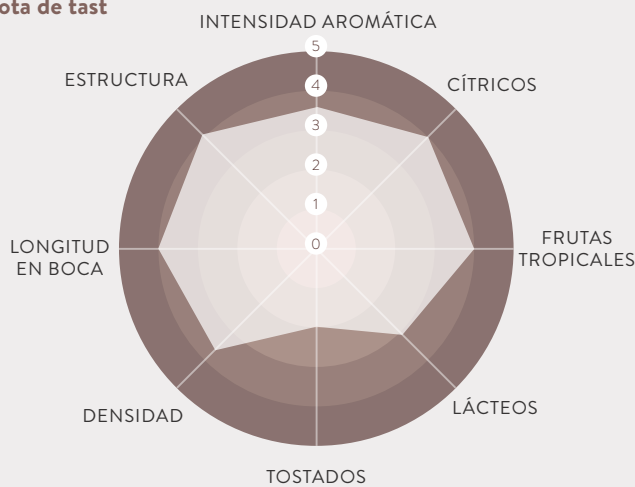
2133 botellas de 75 cl.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



Nota de tast



Comentario del enólogo

Viña en vaso centenaria ubicada en medio del pueblo Can Benet de la Prua, donde crece sobre un suelo arenoso, con presencia de margas y areniscas, dando un fruto muy aromático y poco maduro. La crianza con barrica de tostados ligeros aporta complejidad al vino manteniendo la fruta, que con el posterior trabajo con triples lías al huevo de cemento obtenemos notas lácticas y densidad en la boca. Un vino final fresco, con estructura y mucha vivacidad. Recomendamos acompañarlo con carnes blancas, verduras salteadas o bien con arroces de todos los estilos y quesos curados o semicurados.



Garnatxa negra

Xarel·lo de Mar

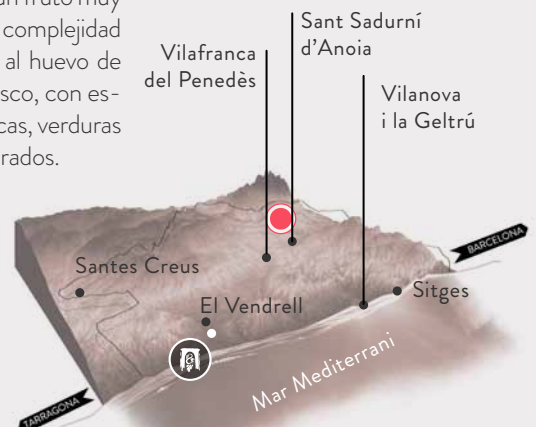
Xarel·lo (+100)

Xarel·lo Vermell

Malvasia de Sitges

Macabeu

Ull de Llebre



Vilafranca del Penedès

Sant Sadurn d'Anoia

Vilanova i la Geltrú

Santes Creus

El Vendrell

Sitges

Mar Mediterrani

At AVGVSTVS FORVM WINERY we like to know new places and with them, discover new sensations. But what thrills us above all is being able to share it with you. For this reason we have created our Microvinifications, through which we want to present magic vineyards of our surroundings that make it so special. Thanks to them we obtain the most important ingredient, "unique grapes" to make wines (with unusual techniques), that we are sure will surprise you!



Vineyard situation

Region: Can Benet de la Prúa, Alt Penedès (BCN)
Distance to the sea: 25,7km
Vineyard Age: +100 anys
Area: 0,48 ha
Orientation: N - S
Heigh (msnm): 205m



Analytical profile

Alcoholic degree: 11.5% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.1 g/L
Volatile Acidity: 0.30 g/L
pH: 2.89
Residual Sugars: 0.5 g/L
Total SO₂: 73 ppm



Winemaking

Harvest: 21/09/2018

Fermentation: 62% of the juice is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature and 38% in French oak barrels of first and third year of light roasting of 300L.

Aging: The barrel wine remained 3.5 months with its lees, and continued aging in an oval concrete egg for 3 more months on its own, and lees from other Xarel·los (triple lees).

Bottled: May, 2019



Total production

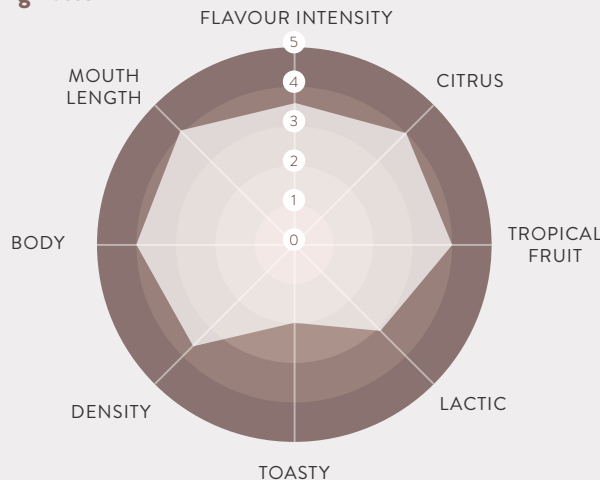
2133 bottles (75 cl.)



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

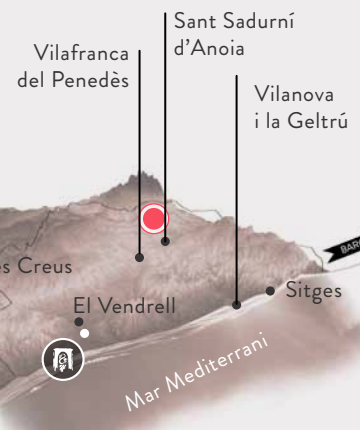


Tasting notes



Notes of the winemaker

One hundred year old vineyard, gobelet-trained vines, they grow inside the town Can Benet de la Prua. The texture of the soil is sand and clay, giving a very aromatic and unripe fruit. The aging with light toasted gives complexity to the wine, and working with triple lees to the cement egg we get lactic notes and density in the mouth. A fresh final wine, with structure and zesty. We recommend accompanying it with white meats, sauteed vegetables or with rice of all styles and cured or semi-cured cheeses.



Garnatxa negra

Xarel·lo de Mar

Xarel·lo (+100)

Xarel·lo Vermell

Malvasia de Sitges

Macabeu

Ull de Llebre