

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: Sant Vicenç de Calders (Tarragona)
Proximitat al Mar: 2.35 Km
Edat vinya: +50 anys
Superfície: 1.11 ha
Orientació: NW - SW
Alçada (msnm): 40m



Perfil analític

Grau Alcohòlic: 12.5% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6.0 g/L
Acidesa Volàtil: 0.30 g/L
pH: 3.20
Sucres Residuals: 0.9 g/L
SO₂ Total: 105 ppm



Elaboració

Verema: 21/09/2015
Fermentació: 73.5% del most fermentat en botes de roure francès de 300L i 500L
Criança: 4 mesos sobre lies en dipòsit d'acer inoxidable i bota de roure francès de 300L i 500L
Embotellat: 05/05/2016
Criança en ampolla: mínim 4 anys

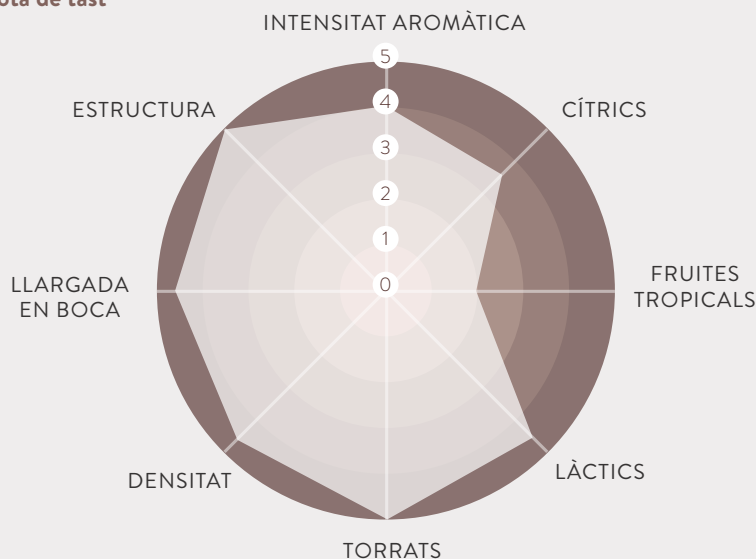


Producció total

1550 ampolles de 75 cl.



Nota de tast



Comentari de l'enòleg

A peu de mar, creix la vinya de xarel·lo en vas sobre sòls franc argilosos i poc profunds. Obtenim un fruit molt concentrat i amb notes salines, on aquesta força queda arrodonida pel seu pas en bóta. El bon balanç d'acidesa i densitat que té, ens permet fer llargues criances dintre l'ampolla sense deixar perdre la intensitat varietal. Un vi polifacètic, que pot acompanyar àpats de carn i peix, fins a guistats i rostits. També amb arrossos de tot estil i formatges curats i semicurats.



Garnatxa Negra

Xarel·lo de Mar

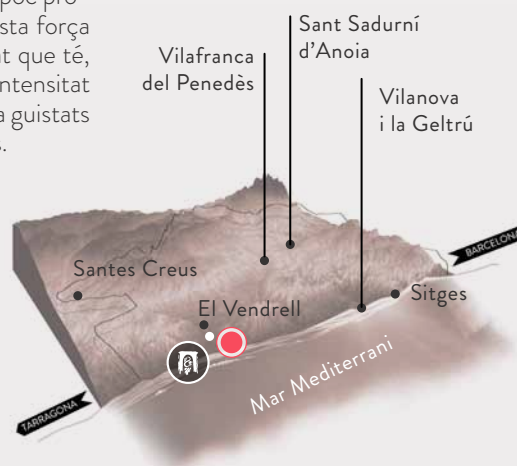
Xarel·lo (+100)

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!seguros os sorprenderán!



Situación de la finca

Municipio: Sant Vicenç de Calders (Tarragona)
Proximidad al Mar: 2.35 Km
Edad viñedo: +50 años
Superficie: 1.11 ha
Orientación: NW - SW
Altitud (msnm): 40m



Perfil analítico

Grado Alcohólico: 12.5% vol.
Acidez Total Tartárica: 6.0 g/L
Acidez Volátil: 0.30 g/L
pH: 3.20
Azúcares Residuales: 0.9 g/L
SO₂ Total: 105 ppm



Elaboración

Vendimia: 21/09/15
Fermentación: 73.5% del mosto fermentado en barricas de roble francés y 500L,
Crianza: 4 meses sobre lías en deposito de acero inoxidable y barricas de roble francés de 300L y 500L
Embotellado: 05/05/2016
Crianza en botella: mínimo 4 años

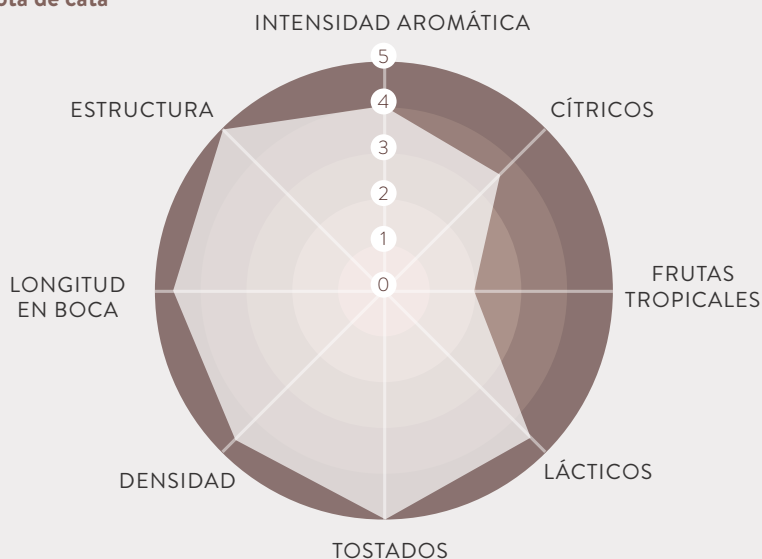


Producción total

1550 botellas de 75 cl.



Nota de cata



Comentario del enólogo

A pie de mar, crece la viña de xarel·lo en vaso sobre suelos franco arcillosos y poco profundos. Obtenemos un fruto muy concentrado y notas salinas, donde esta fuerza queda redondeada por su paso en barrica. El buen balance de acidez y densidad que tiene, nos permite hacer largas crianzas dentro la botella sin dejar perder la intensidad varietal. Un vino polifacético, que puede acompañar comidas de carne y pescado, hasta guisados y asados. También con arroces de todo estilo y quesos curados y semicurados.



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!

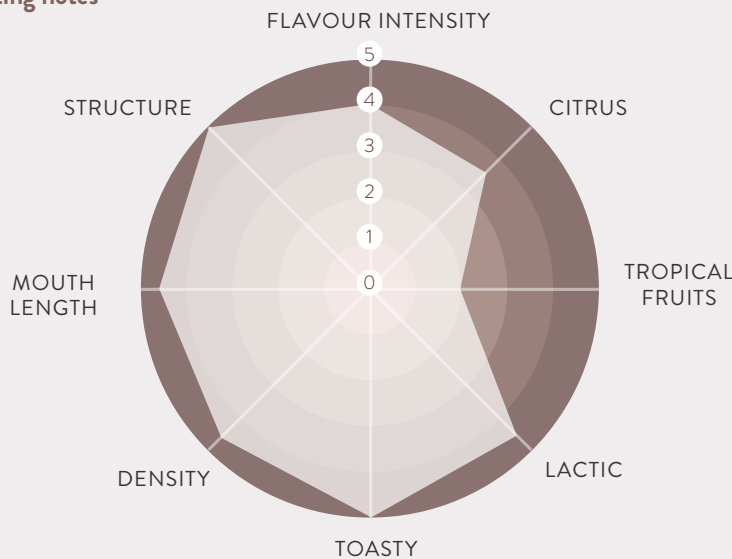
Vineyard situation
Region: Sant Vicenç de Calders (Tarragona)
Distance to the sea: 2.35 Km
Vineyard Age: +50 años
Area: 1.11 ha
Orientation: NW - SW
Height (msnm): 40m

Analytical profile
Alcoholic degree: 12.5% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.0 g/L
Volatile Acidity: 0.30 g/L
pH: 3.20
Residual Sugars: 0.9 g/L
Total SO₂: 105 ppm

Winemaking
Harvest: 21/09/2015
Fermentation: 73.5% of the must was fermented in French oak barrels of 300L and 500L
Aging: on lees for 4 months in stainless and french oak barrel of 300L and 500L
Bottled: may 5th, 2016
Bottle aging: minimum 4 years

Total production
1550 bottles (75 cl.)

Tasting notes



Winemaker's notes
 Our vineyard of Xarel·lo grow very close to the Mediterranean sea, on clay loam and shallow soils. We obtain a very concentrated fruit with saline notes, where it is rounded by ageing in the barrel. The good balance of acidity and density that is obtained, allows us to make long aging in the bottle without losing the varietal intensity. A multifaceted wine, which can accompany meat and fish dishes, even stews and roasted meats. Also with all kind of rice dishes and cured and semi-cured cheeses.

