

## FITXA TÈCNICA



### VARIETATS

100% Chardonnay



### ELABORACIÓ

Collit el 13 i el 18 d'Agost. Després de ser premsat, la major part va fer la fermentació alcohòlica, la fermentació malolàctica i la criança sobre lies en botes de roure francès de 300L de primer i segon ús durant 4 mesos. L'altre part va fermentar i va fer la criança sobre lies en dipòsit d'acer inoxidable a baixa temperatura. Abans d'embotellar es va clarificar, estabilitzar i filtrar.



### DATA D'EMBOTELLAT

Febrer de 2022



### PERFIL ANALÍTIC

**Grau Alcohòlic:** 13% vol.

**Acidesa Total Tartàrica:** 6.6 g/L

**Acidesa Volàtil:** 0.49 g/L

**pH:** 3.11

**Sucres Residuals:** 1 g/L

**SO<sub>2</sub> Total:** 85 ppm



### PRODUCCIÓ TOTAL

21.898 ampolles de 75 cl,

3.234 ampolles de 37.5 cl. i

309 ampolles Màgnum

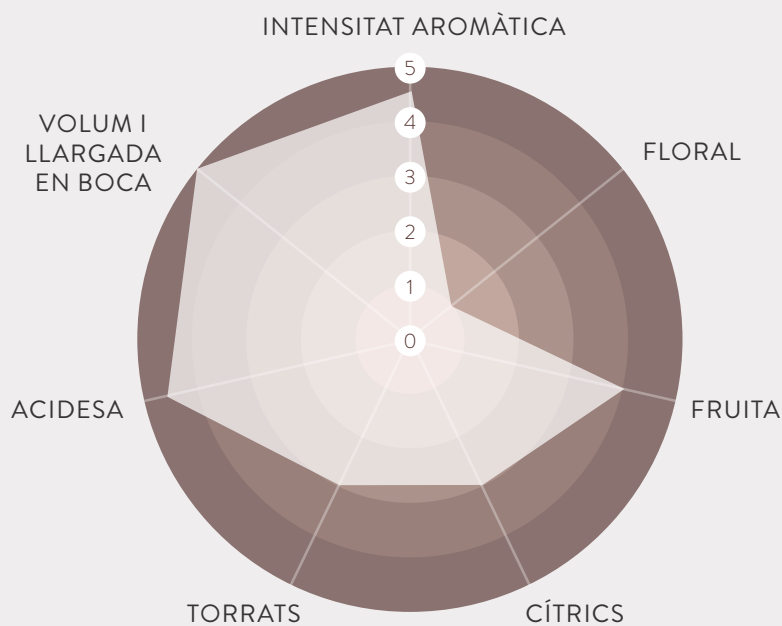


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 8-10 °C.



### NOTA DE TAST

Vinyes de Chardonnay estrictament seleccionades per tal d'obtenir un vi equilibrat i de gran qualitat. A la copa trobem un color groc or amb reflexos verdosos. En nas, delicats aromes de fruita madura i cítrics perfectament equilibrats amb aromes més torrats i de pastisseria. En boca és ample, fresc i golós. Un vi molt gastronòmic perfecte per acompanyar guisats, carns blanques, peixos al forn, arròs de qualsevol estil i formatges blaus i de cabra.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

## FICHA TÉCNICA



### VARIETADES

100% Chardonnay



### ELABORACIÓN

Cosechado el 13 y el 18 de Agosto. Después de ser prensado, la mayor parte hizo la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza sobre lías en barricas de roble francés de 300L de primero y segundo uso durante 4 meses. La otra parte hizo la fermentación y la crianza sobre lías en un depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Antes de embotellar se clarificó, se estabilizó y se filtró.



### FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero de 2022



### PERFIL ANALÍTICO

**Grado Alcohólico:** 13% vol.

**Acidez Total Tartárica:** 6.6 g/L

**Acidez Volátil:** 0.49 g/L

**pH:** 3.11

**Azúcares Residuales:** 1 g/L

**SO<sub>2</sub> Total:** 85 ppm



### PRODUCCIÓN TOTAL

21.898 botellas de 75 cl,

3.234 botellas de 37.5 cl y

309 botellas Mágnum

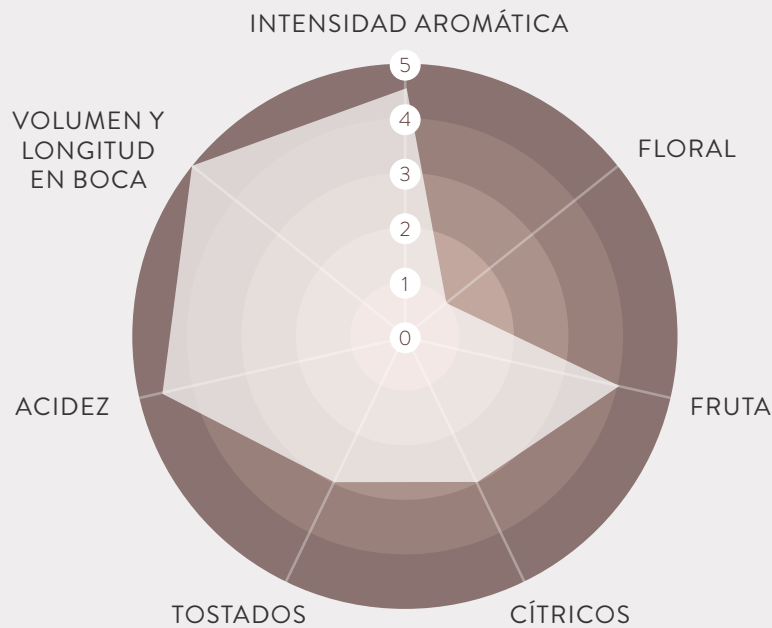


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura de entre 8 y 10 °C.



### NOTA DE CATA

Viñedos de Chardonnay estrictamente seleccionados para obtener un vino equilibrado y de gran calidad. En copa encontramos un color amarillo oro con reflejos verdosos. En nariz, delicados aromas a fruta madura y cítricos perfectamente equilibrados con aromas más tostados y de pastelería. En boca es amplio, fresco y goloso. Un vino muy gastronómico perfecto para combinar con unos guisados, carnes blancas, pescado al horno, arroz de cualquier estilo y quesos azules y de cabra.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

## TECHNICAL SHEET



### VARIETIES

100% Chardonnay



### WINEMAKING

Harvested on August 13 and 18. After being pressed, the major part makes the alcoholic fermentation, the malolactic fermentation and aging on lees in 300L French oak barrels during 4 months. The other part fermented and aged on lees in a stainless-steel tank at a low temperature. Before bottling it was clarified, stabilized and filtered.



### BOTTLING DATE

February 2022



### ANALYTICAL PROFILE

**Alcoholic degree:** 13% vol.

**Total Tartaric Acidity:** 6.6 g/L

**Volatile Acidity:** 0.49 g/L

**pH:** 3.11

**Residual Sugars:** 1 g/L

**Total SO<sub>2</sub>:** 85 ppm



### TOTAL PRODUCTION

21.898 bottles 75 cl,

3.234 bottles 37.5 cl and

309 Magnum bottles

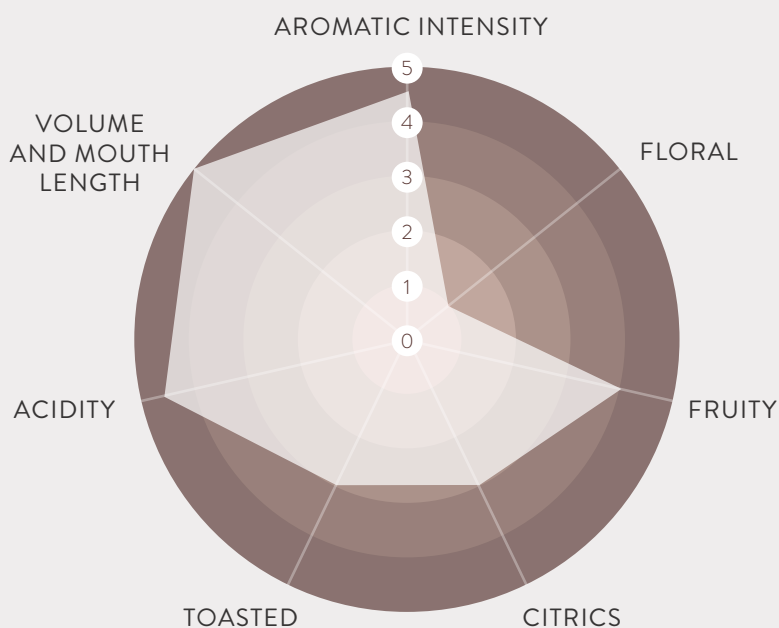


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 8 - 10 °C of temperature.



### TASTING NOTES

Selected Chardonnay vineyards to obtain equilibrated and high-quality wine. In appearance we find a golden yellow with some green tones. On the nose, delicate mature fruit and citrus aromas with a good balance of the toasted and pastry aromas. On the palate its ample, fresh and tasty. A very gastronomic wine to pair with stews, white meat, fish, rice any style and blue and goat cheese.

