

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 (a vegades 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): 373m



Perfil analític

Grau Alcohòlic: 13.7% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5.1 g/L
Acidesa Volàtil: 0.60 g/L
pH: 3.39
Sucres Residuals: 0.5 g/L
SO₂ Total: 58 ppm



Verema: 23/09/2020



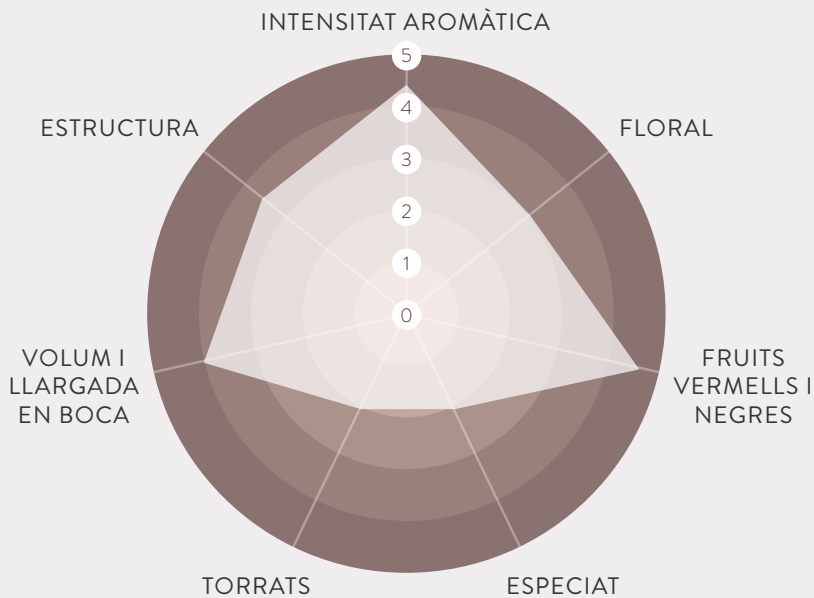
Elaboració: Maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 2 dies per extreure bona part dels aromes i, seguidament, maceració fermentativa durant 3 dies a 20°C. S'ha realitzat una maceració curta per buscar la part més fina i delicada d'aquesta varietat. Un cop es sangra el vi i s'acaba la fermentació alcohòlica, fa una criança de 7,5 mesos en botes de roure francès de 300L. S'embotella sense clarificar i amb una lleugera filtrada.



Producció total: 770 ampolles de 75 cl.



Embotellat: Juliol del 2021



Nota de tast

Ubicada a una zona propera al Monestir de Santes Creus trobem aquesta Garnatxa Negra de vinya vella: perfumada, subtil i delicada. A la copa, un bonic color granat. En nas, intensos i delicats aromes de fruits vermells madurs, fruites del bosc i un lleuger fons floral i torrat. En boca, es un vi fresc, llaminer i amb volum. Perfecte per acompanyar carns blanques i vermelles, peixos blaus, guisats i formatges cremosos o semi-curats, o per gaudir-lo a copes.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

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
Altura (msnm): 373m

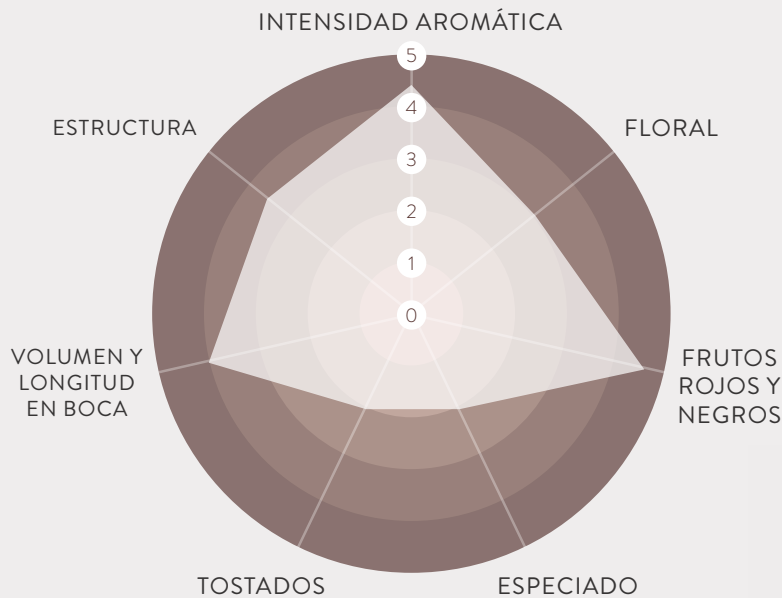
Perfil analítico
Grau Alcohólico: 13.7% vol.
Acidez Total Tartárica: 5.1 g/L
Acidez Volátil: 0.60 g/L
pH: 3.39
Azúcares Residuales: 0.5 g/L
SO₂ Total: 58 ppm

Vendimia: 23/09/2020

Elaboració: Maceración prefermentativa a baja temperatura durante 2 días para extraer buena parte de los aromas y, seguidamente, maceración fermentativa durante 3 días a 20°C. Se realizó una maceración corta para buscar la parte más fina y delicada de la variedad. Una vez se sangra el vino y acabada la fermentación alcohólica, hace una crianza de 7,5 meses en barricas de roble francés de 300L. Se embotella sin clarificar y con una filtrada ligera.

Producción total: 770 botellas de 75 cl.

Embotellado: Julio del 2021



Nota de Cata
 Ubicada a una zona cercana al Monasterio de Santes Creus encontramos esta garnacha tinta de viñedos viejos: perfumada, sutil y delicada. A la copa, un bonito color granate. En nariz, intensos y delicados aromas de frutos rojos maduros, furtos del bosque y un ligero fondo floral y tostado. En boca es fresco, goloso y con volumen. Perfecto para acompañar carnes blancas y rojas, peces azules, guisados y quesos cremosos o semi-curados, o para disfrutarlo a copas.



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
Height (msnm): 373m

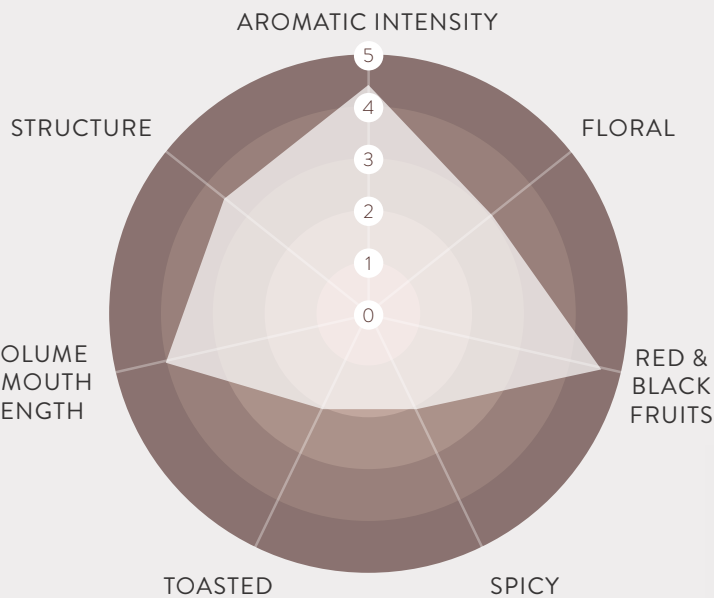
Analytical profile
Alcoholic degree: 13.7% vol.
Total Tartaric Acidity: 5.1 g/L
Volatile Acidity: 0.60 g/L
pH: 3.39
Residual Sugars: 0.5 g/L
Total SO₂: 58 ppm

Harvest: 23/09/2020

Winemaking: Pre-fermentative maceration at low temperature for 2 days to extract more aromas. After that, fermentative maceration for 3 days at 20°C. A short maceration was carried out to obtain the finest and the delicate part of the variety. Once the wine is racked and the alcoholic fermentation is finished, it is aged for 7.5 months in 300L French oak barrels. It is bottled without fining and with a light filtration.

Total production: 770 bottles (75 cl.)

Bottled: July 2021



Notes of the winemaker
 Located in an area near the Santes Creus Monastery, we find this red Grenache from old vineyards: perfumed, subtle and delicate. In appearance, a beautiful garnet color. On the nose, intense and delicate aromas of ripe red fruits, berries and a light floral and toasted background. On the palate it is fresh and delicate with volume. Perfect to pair with white and red meats, blue fish, stews and creamy or hard cheeses, or to enjoy it by the glass.

