

FITXA TÈCNICA



VARIETATS

80% Merlot, 11% Garnatxa Negra, 9% Ull de Llebre



ELABORACIÓ

El Merlot es va veremar una part el 27 d'Agost i l'altre el 17 de Setembre, la Garnatxa el 16 de Setembre i l'Ull de Llebre el 4 de Setembre. Es va vinificar tot per separat. En tots els casos es va fer una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 2 o 3 dies per extreure color i fruita. Seguidament, van realitzar una maceració fermentativa amb les seves pells d'una setmana com a màxim. Finalment, es van sangrar i van acabar la fermentació alcohòlica a 18°C per aconseguir frescor i estructura. El Maig es va fer el cupatge i seguidament es va clarificar i filtrar abans d'embotellar.



DATA D'EMBOTELLAT

Juliol de 2021



PRODUCCIÓ TOTAL

7.066 ampolles de 75cl.



PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 14.4% vol.

Acidesa Total Tartàrica: 6.3 g/L

Acidesa Volàtil: 0.68 g/L

pH: 3.40

Sucres Residuals: 4.5 g/L

SO₂ Total: 76 ppm

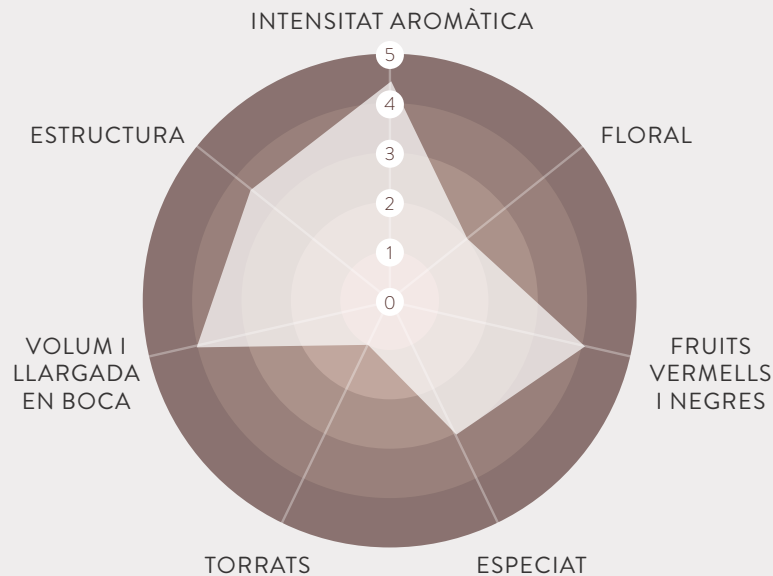


ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 14 i 16°C



NOTA DE TAST

El cupatge d'aquestes tres varietats fan del Primer Negre un vi afruitat i molt llaminer. A la copa, un bonic color robí. En nas, intensos aromes de fruites vermelles i negres i aromes especiats. En boca, un perfecte equilibri entre frescor i estructura fent que sigui un vi molt agradable de beure. Ideal per acompanyar peixos blaus, carns, embotits, guisats, foie gras i formatges cremosos, o per prendre'l a copes.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FICHA TÉCNICA



VARIEDADES

80% Merlot, 11% Garnacha tinta, 9% Tempranillo



ELABORACIÓN

El Merlot se vendimio una parte el 27 de Agosto y la otra parte el 17 de Setiembre, la Garnacha el 16 de Septiembre y el Tempranillo el 4 de Septiembre. Se vinifico todo por separado. En todos los casos se hizo una maceración pre-fermentativa a baja temperatura durante 2 o 3 días para extraer color y fruta. Seguidamente, se realizó una maceración fermentativa de una semana como máximo. Finalmente, se sangró y finalizó la fermentación alcohólica a 18°C para conseguir frescor y estructura. El Mayo se hizo el ensamblaje y seguidamente se clarifico y se filtró antes de embotellarlo.



FECHA DE EMBOTELLADO

Julio de 2021



PRODUCCIÓN TOTAL

7.066 botellas de 75 cl.



PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 14.4% vol.

Acidez Total Tartárica: 6.3 g/L

Acidez Volátil: 0.68 g/L

pH: 3.40

Azúcares Residuales: 4.5 g/L

SO₂ Total: 76 ppm

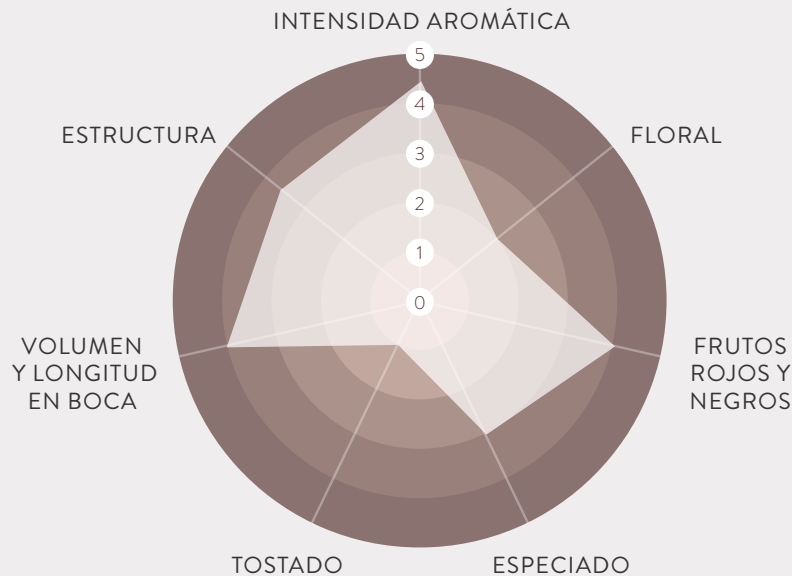


ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura de entre 14 y 16°C



NOTA DE CATA

El ensamblaje de estas tres variedades hace del Primer Negro un vino afrutado y muy goloso. A la copa, un bonito color rubí. En nariz, intensos aromas de frutos rojos y negros y aromas especiados. En boca, un perfecto equilibrio entre frescor y estructura que hace que sea un vino muy agradable de beber. Ideal para acompañar pescado azul, carnes, embutidos, guisados, foie gras y quesos cremosos, o para tomar-lo a copas.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET



VARIETIES

80% Merlot, 11% Grenache, 9% Tempranillo



WINEMAKING

Merlot was harvested on August 27 and September 17, Grenache on September 16 and Tempranillo at September 4. Everything is vinified separately. In all cases, a pre-fermentative maceration was carried out at low temperature for 2 or 3 days to extract color and fruit. Next, we made a fermentative maceration of a maximum of one week. Finally, it was racked and the alcoholic fermentation ended at 18°C to acquire freshness and structure. At May, wines were blended and then fined and filtered before bottling.



BOTTLING DATE

July 2021



TOTAL PRODUCTION

7.066 bottles 75cl.



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14.4% vol.

Total Tartaric Acidity: 6.3 g/L

Volatile Acidity: 0.68 g/L

pH: 3.40

Residual Sugars: 4.5 g/L

Total SO₂: 76 ppm

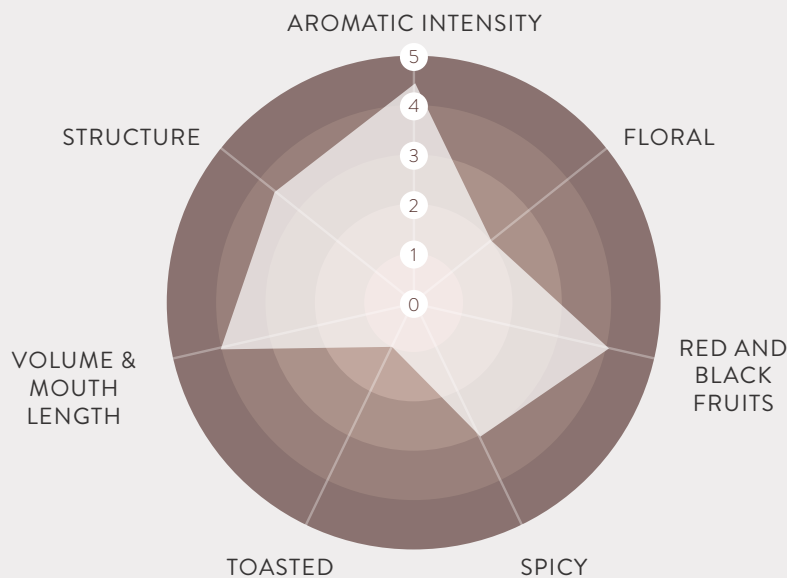


ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 14-16°C



TASTING NOTES

The blend of these three varieties makes the Primer Negre a fruity and very sweet wine. In appearance, a beautiful ruby color. On the nose, intense aromas of red and black fruits and spicy aromas. On the palate, a perfect balance between freshness and structure that makes it a very pleasant wine to drink. Ideal to pair with blue fish, meats, lunch meat, stews, foie gras and soft cheeses, or to drink it by the glass.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES