

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: El Vendrell, Baix Penedès (Tarragona)
Proximitat al Mar: 2,7 Km
Edat vinya: +50 anys
Superfície: 1,12 ha
Orientació: NO - SE
Alçada (msnm): 35 m



Perfil analític

Grau Alcohòlic: 12,7% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6,0 g/L
Acidesa Volàtil: 0,40 g/L
pH: 3,20
Sucres Residuals: 0,6 g/L
SO₂ Total: 115 ppm



Verema: 31/08/2016



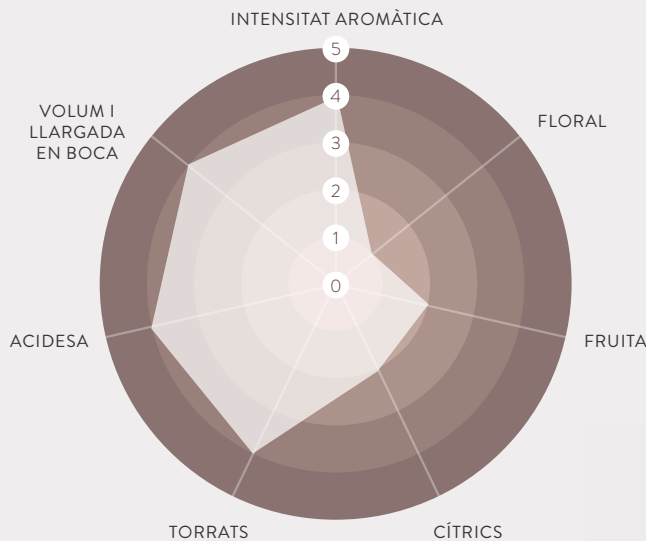
Elaboració: La majoria del most flor va fermentar en botes noves de roure francès de 300L i 500L on seguidament hi va estar 4,5 mesos realitzant una criança sobre les seves lies. L'altre part va fermentar a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. Un cop fet el cupatge amb les dos elaboracions, es deixa amb les seves lies en un dipòsit d'acer inoxidable durant 3 mesos més. Seguidament, es va preparar el vi per ser embotellat on hi ha fet una criança en ampolla d'aproximadament 5 anys abans de sortir al mercat.



Producció total: 1.933 ampolles de 75 cl.



Embotellat: Maig del 2017



Nota de tast

Dins la finca de La Devesa creix aquesta parcel·la de xarel·lo de més de 50 anys. Produïx raïms concentrats que destaquen per la seva salinitat per la proximitat amb el mar Mediterrani. A la copa, un nítid color groc palla. En nas és molt complex amb aromes de fruit secs, herba aromàtica i fruita confitada. En boca és llarg amb un perfecte equilibri entre volum i acidesa. Ideal per acompanyar peixos, marisc, guisats, paelles i formatges curats.



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: 2,7 Km
Edad viñedo: +50 años
Superficie: 1,12 ha
Orientación: NO - SE
Altitud (msnm): 35 m



Perfil analítico

Grau Alcohólico: 12,7% vol,
Acidez Total Tartárica: 6,0 g/L
Acidez Volátil: 0,40 g/L
pH: 3,20
Azúcares Residuales: 0,6 g/L
SO₂ Total: 115 ppm



Vendimia: 31/08/2016



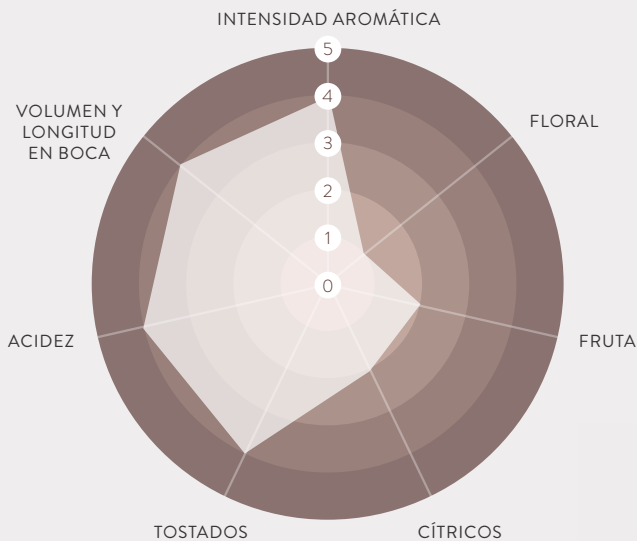
Elaboración: La mayoría del mosto flor fermentó en barricas nuevas de roble francés de 300L y 500L donde seguidamente hizo una crianza de 4,5 meses sobre sus propias lías. La otra parte del mosto fermentó a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Una vez hecho el ensamblaje con las dos elaboraciones, se dejó con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 3 meses más. Seguidamente, se preparó el vino para ser embotellado donde ha hecho una crianza en botella de aproximadamente 5 años antes de salir al mercado.



Producción total: 1.933 botellas de 75 cl.



Embotellado: Mayo de 2017



Nota de cata

Dentro la finca de La Devesa crece esta parcela de xarel·lo de más de 50 años. Produce uvas concentradas que destacan por su salinidad debido a la proximidad al mar mediterráneo. A la copa, un nítido color amarillo pajizo. En nariz es muy complejo con aromas de frutos secos, hierba aromática y fruta confitada. En boca es largo con un perfecto equilibrio entre volumen y acidez. Ideal para acompañar pescados, marisco, guisados, paellas y quesos curados.



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: 2,7 Km
Vineyard Age: +50 años
Area: 1,12 ha
Orientation: NO - SE
Heigh (msnm): 35 m

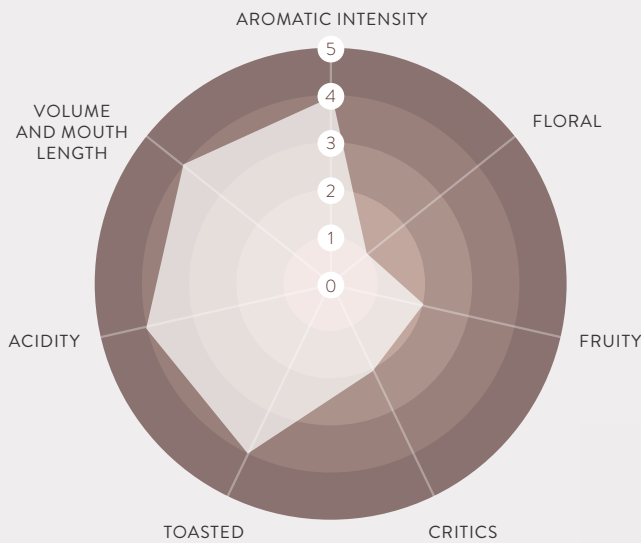
Analytical profile
Alcoholic degree: 12,7% vol,
Total Tartaric Acidity: 6,0 g/L
Volatile Acidity: 0,40 g/L
pH: 3,20
Residual Sugars: 0,6 g/L
Total SO₂: 115 ppm

Harvest: 31/08/2016

Elaboration: Most of the grape must fermented in new 300L and 500L French oak barrels where it was aged for 4,5 months with its own lees. The other part of the grape must fermented at low temperature in stainless steel tanks. Once the blend with the two elaborations was done, it was aged with the lees 3 more months in a stainless steel tank. Next, the wine was prepared to be bottled where it has been aged in the bottle for approximately 5 years before going to the market.

Total production: 1.933 botellas de 75 cl.

Bottling date: May 2017



Tasting notes
 Inside "La Devesa" estate grows this plot of xarel·lo over 50 years old. It produces concentrated grapes that stand out for their salinity due to their proximity to the Mediterranean Sea. In appearance, a clear straw yellow color. On the nose it is very complex with aromas of dried fruit, aromatic herbs and candied fruit. On the palate it is long with a perfect balance between volume and acidity. Ideal to pair with fish, shellfish, stews, paellas and hard cheeses.

