

## FITXA TÈCNICA



### VARIETATS

100% Cabernet Franc.



### ELABORACIÓ

**Verema:** es va collir el raïm el dia 14 i 21 de setembre del 2015, amb una qualitat excel·lent.

**Fermentació:** els raïms van macerar amb les seves pells durant 12 dies a 20°C.

**Criança:** envellaix durant 16 mesos en botes de roure francès de 300L, amb una posterior criança mínima d'un any i mig en ampolla al celler.



### DATA D'EMBOTELLAT

27 de juny del 2018.



### PRODUCCIÓ TOTAL

6.400 ampolles de 75 cl.



### PERFIL ANALÍTIC

**Grau alcohòlic:** 14.5%vol.

**Acidesa Volàtil:** 1.1 g/l

**Acidesa Total:** 6.3 g/l

**SO<sub>2</sub> Total:** 98 ppm

**Sucres Residuals:** 0.32 g/l

**pH:** 3.30

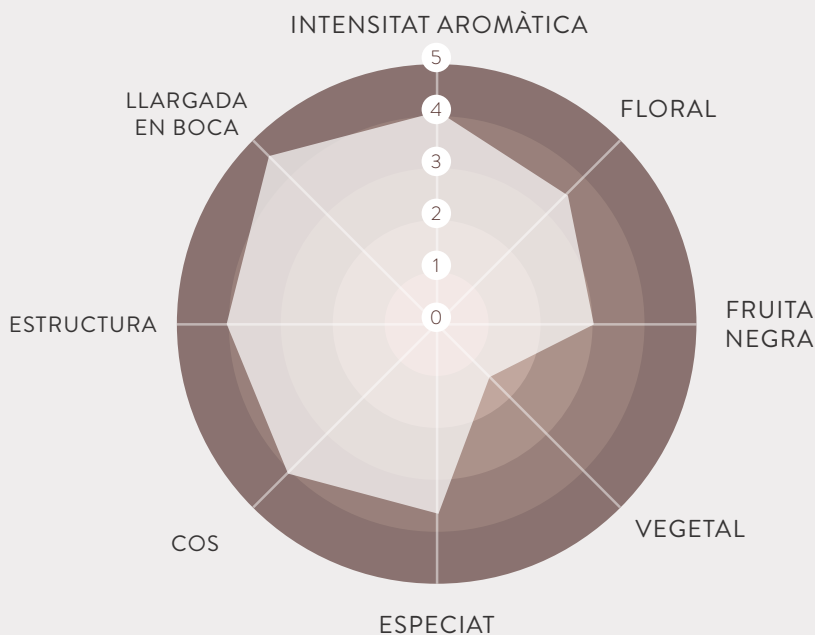


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 16-18°C.



### NOTA DE TAST

Una anyada marcada per una intensa saquera, hem obtingut un fruit aromàtic i amb cos, poguent treballar amb maceracions prolongades que ens han ajudat a preservar els aromes varietals com gerds i violetes. La criança en barrica i el repòs posterior en ampolla, han equilibrat els tannins sense deixar perdre complexitat en boca obtenint un vi molt elegant. Aconsellem acompanyar-lo amb verdures a la brasa, carns estofades o formatges curats.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

## FICHA TÉCNICA



### VARIEDADES

100% Cabernet Franc.



### ELABORACIÓN

**Vendimia:** se recolectó la uva el día 14 y 21 de septiembre de 2015, con una calidad excelente.

**Fermentación:** las uvas maceraron con sus pieles durante 12 días a temperatura controlada a 20°C.

**Crianza:** envejeció durante 16 meses en barricas de roble francés de 300L, con una posterior crianza en la botella mínima de un año y medio.



### FECHA DE EMBOTELLADO

27 de Junio del 2018.



### PRODUCCIÓN TOTAL

6.400 botellas de 75 cl.



### PERFIL ANALÍTICO

**Grado alcohólico:** 14.5%vol

**Acidez Volatil:** 1.1 g/l

**Acidez Total:** 6.3 g/l

**SO<sub>2</sub> Total:** 98 ppm

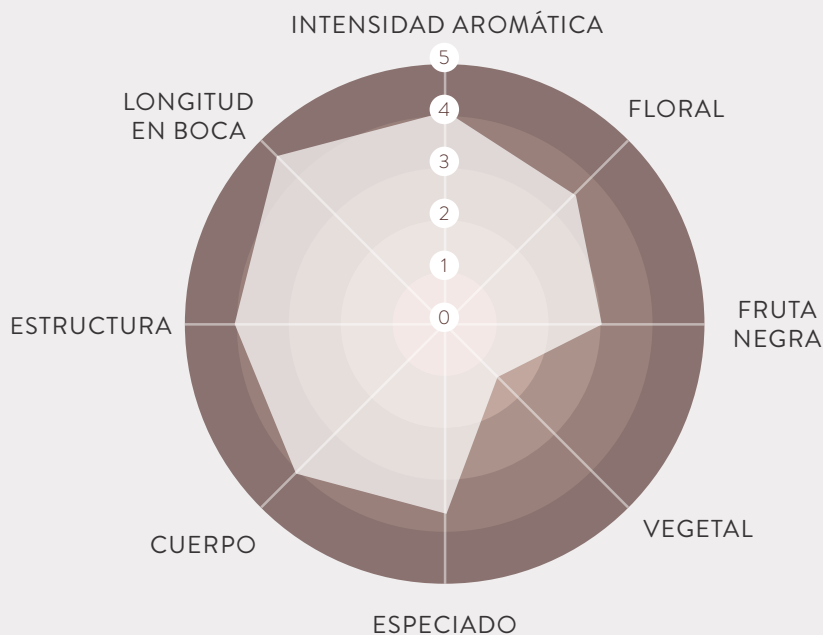
**Azúcares Residuales:** 0.32 g/l

**pH:** 3.30



### TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servir a una temperatura de entre 16 y 18°C.



### NOTA DE CATA

Una añada marcada por una intensa sequía, nos ha dado un fruto aromático y con cuerpo, pudiendo trabajar con maceraciones prolongadas que nos han ayudado a preservar los aromas varietales como frambuesas y violetas. La crianza en barrica y el reposo posterior en botella, han equilibrado los taninos sin dejar perder complejidad en boca obteniendo un vino muy elegante. Aconsejamos acompañarlo con verduras a la brasa, carnes estofadas o quesos curados.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

## TECHNICAL SHEET

**VARIETIES**  
100% Cabernet Franc.

**WINEMAKING**  
**Harvest:** September 14th and 21th, 2016. Excellent quality.  
**Fermentation:** the grapes were macerated with their skins for 12 days at 20°C.  
**Ageing:** it is aged for 16 months in French oak barrels of 300L. Continues to age in the bottle for at least a year and a half.

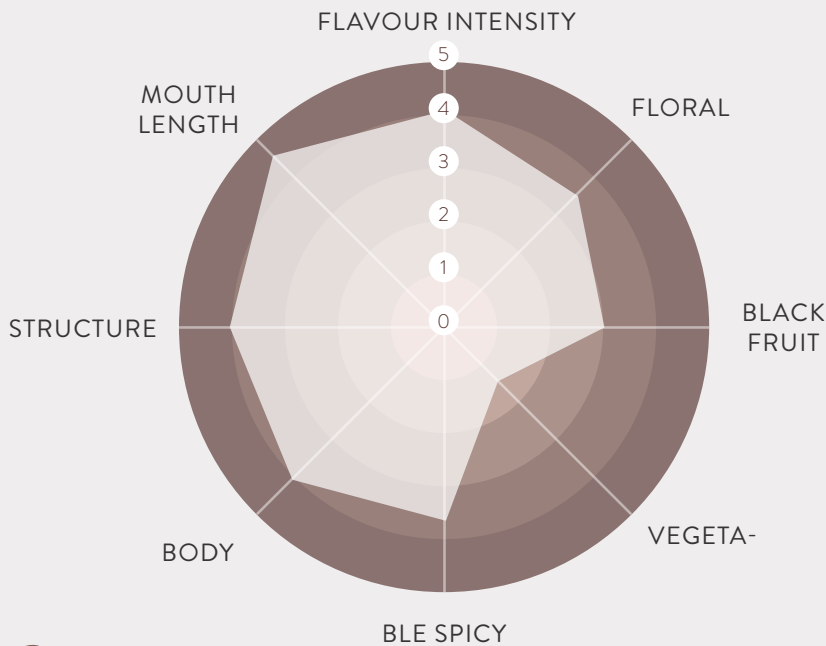
**BOTTLING DATE**  
June 27th, 2018.

**TOTAL PRODUCTION**  
6.400 75 cl. bottles

**ANALYTICAL PROFILE**  
**Alcoholic degree:** 14.5%vol  
**Volatile Acidity:** 1.1 g/l  
**Total Acidity:** 6.3 g/l  
**Total SO<sub>2</sub>:** 98 ppm  
**Residual Sugars:** 0.32 g/l  
**pH:** 3.30



**TEMPERATURE OF SERVICE**  
We recommend serving between 16-18°C.



**TASTING NOTES**  
A very dry vintage, has given us an aromatic and full-bodied fruit, be in able to work with a long macerations that preserve varietal aromas like raspberries and violets. The aging in the barrel and rest in the bottle have balanced the tannins without losing complexity in the mouth, where we obtain a very elegant wine. A perfect wine to pair with grilled vegetables, stewed meats or cured cheeses.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES