

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!

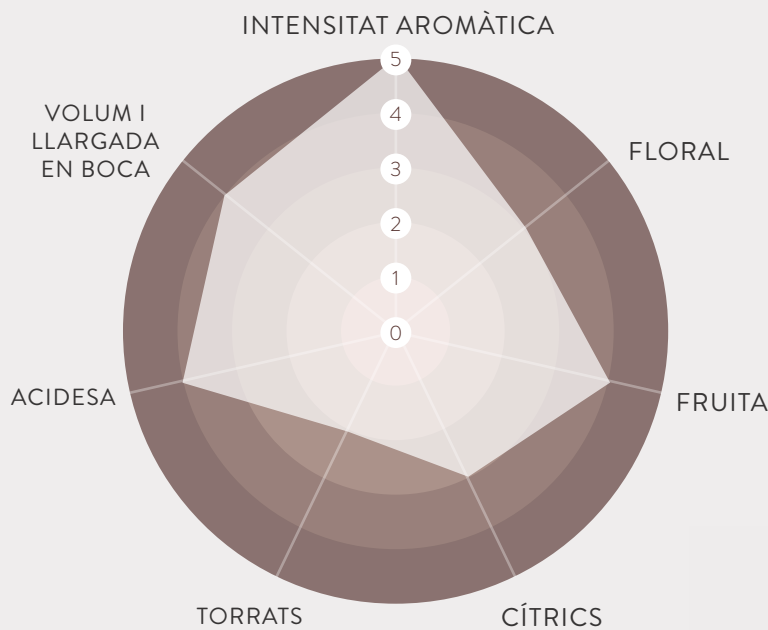
**Situació de la finca**  
**Municipi:** Avinyonet, Alt Penedès (BCN)  
**Proximitat al Mar:** 14.8 Km  
**Edat vinya:** més de 10 anys  
**Superfície:** 0.57 ha  
**Orientació:** NE-SO  
**Alçada (msnm):** 284 m

**Perfil analític**  
**Grau Alcohòlic:** 13.7 % vol.  
**Acidesa Total Tartàrica:** 7.2 g/L  
**Acidesa Volàtil:** 0.56 g/L  
**pH:** 3.06  
**Sucres Residuals:** 1.7 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 80 ppm

**Verema:** 19/09/2019

**Elaboració:** El 77% del most fermenta a temperatura controlada en botes de roure francès de 500L i el 33% del most fermenta a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. El vi que fermenta a la bota, fa una posterior criança de 4 mesos sobre lies fines dins la bota.

**Producció total:** 1660 ampolles de 75 cl. **Embotellat:** Abril del 2020



VEGAN



**Nota de tast**  
 D'una petita vinya als peus del Massís del Garraf és d'on prové la Malvasia de Sitges d'aquesta microvinificació, una Malvasia perfumada i amb molt de caràcter. A la copa trobem un color groc palla. En nas, un equilibri perfecte entre aromes de flors blanques, cítrics i fruites d'os com el préssec. En boca és ample, amb caràcter i un final de boca llarg. Perfecte per acompanyar arrossos, pasta, peix, marisc i sushi.



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!

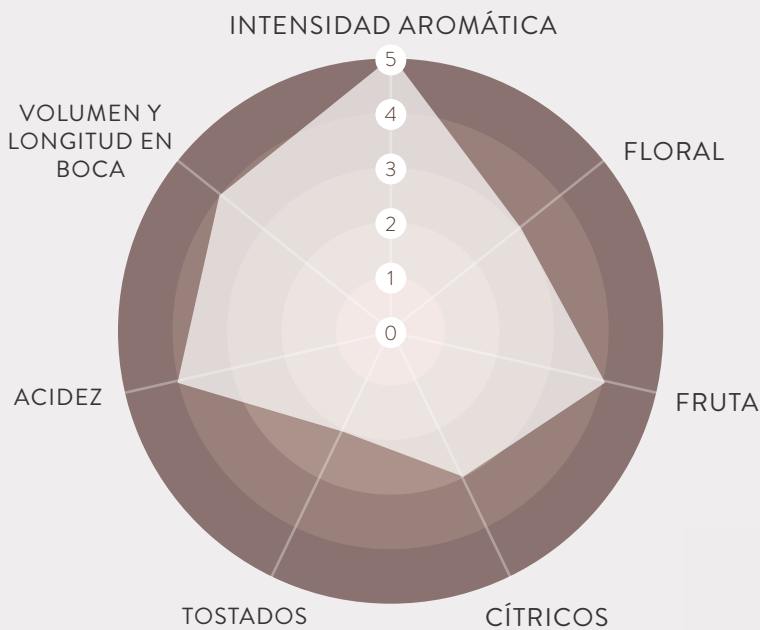
**Situación de la finca**  
**Municipio:** Avinyonet, Alt Penedès (BCN)  
**Proximidad al Mar:** 14.8 Km  
**Edad viñedo:** más de 10 años  
**Superficie:** 0.57 ha  
**Orientación:** NE-SO  
**Altura (msnm):** 284 m

**Perfil analítico**  
**Grado Alcohólico:** 13.7 % vol.  
**Acidez Total Tartárica:** 7.2 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.56 g/L  
**pH:** 3.06  
**Azúcares Residuales:** 1.7 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 80 ppm

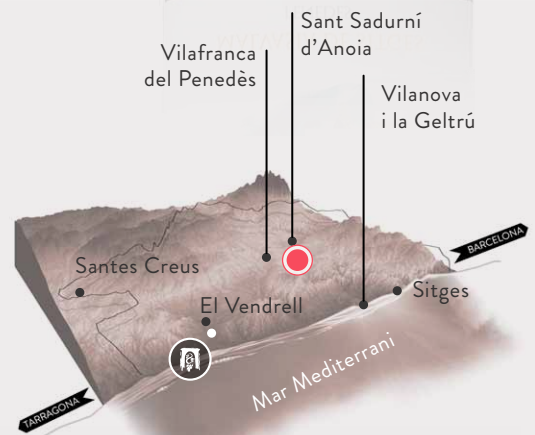
**Vendimia:** 19/09/2019

**Elaboración:** El 77% del mosto fermenta a temperatura controlada en barricas de roble francés de 500L y el 33% del mosto fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. El vino que fermenta en barrica, hace una posterior crianza de 4 meses sobre sus lías finas dentro de la barrica.

**Producción total:** 1660 botellas de 75 cl. **Embotellado:** Abril de 2020



**Nota de cata**  
 De un pequeño viñedo a los pies de la Sierra del Garraf es de donde viene la Malvasia de Sitges de esta microvinificación, una Malvasia perfumada i con mucho carácter. A la copa encontramos un color amarillo pajizo. En nariz, un perfecto equilibrio entre aromas de flores blancas, cítricos i frutas con hueso como el melocotón. En boca es amplio, con carácter i un final de boca largo. Perfecto para maridarlo con arroz, pasta, pescado, marisco y sushi.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

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!

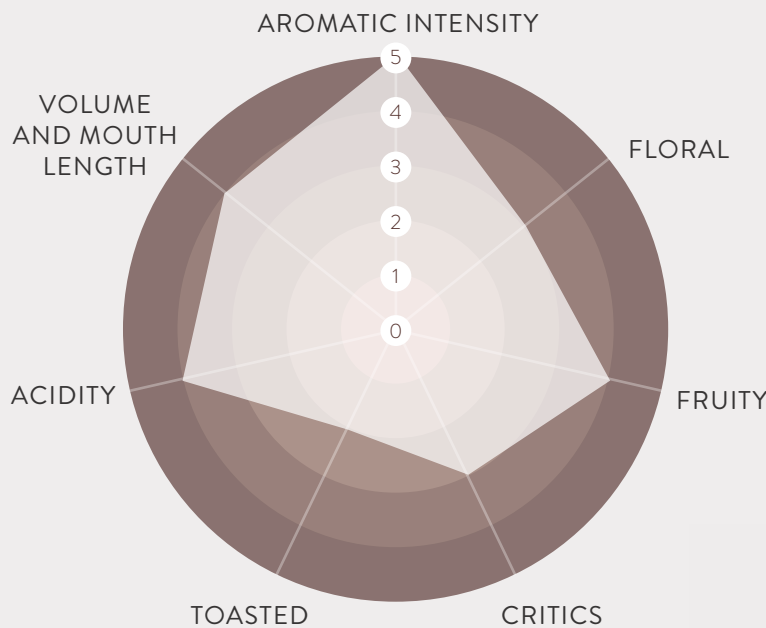
**Vineyard situation**  
**Region:** Avinyonet, Alt Penedès (BCN)  
**Distance to the sea:** 14.8 Km  
**Vineyard age:** more than 10 years  
**Area:** 0.57 ha  
**Orientation:** NE-SW  
**Heigh (mosl):** 284 m

**Harvest:** 19/09/2019

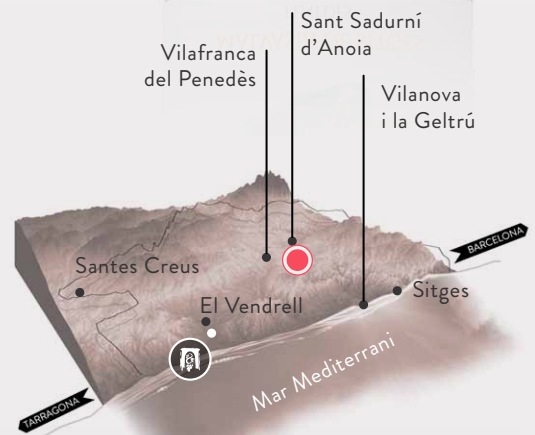
**Winemaking:** 77% of the grape must is fermented at a controlled temperature in 500L French oak barrels and 33% of the grape must is fermented at a low temperature in stainless steel tanks. The wine that ferments in the barrel is aged for 4 months on fine lees in the barrel.

**Total production:** 1660 botellas de 75 cl. **Bottling date:** April 2020

**Analytical profile**  
**Alcoholic degree:** 13.7% vol.  
**Total Tartaric Acidity:** 7.2 g/L  
**Volatile Acidity:** 0.56 g/L  
**pH:** 3.06  
**Residual Sugars:** 1.7 g/L  
**Total SO<sub>2</sub>:** 80 ppm



**Tasting Notes**  
 From a small vineyard, close to Garraf massif, is where our Malvasia de Sitges comes to elaborate that microvinification. It is an aromatic Malvasia with a lot of character. In appearance we find a straw yellowish colour. On the nose, a perfect balance between aromas of white flowers, citrus and fruits such as peach. In the mouth it is ample and tasty, with a long finish. Perfect to pair with rice, pasta, fish, seafood and sushi.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICATIONS