

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: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

Proximitat al Mar: 21.6 Km

Edat vinya: +40 anys

Superfície: 0.30 ha

Orientació: NE-SW

Alçada (msnm): 314m



Verema: 08/10/2018



Elaboració: Entra directament en botes de roure francès de 500 litres obertes. A les botes es realitzen 3 dies de maceració pre-fermentativa a 4°C i, seguidament, 9 dies de maceració fermentativa a 20°C. Es descuba i la fermentació l'acaba a les botes obertes de 500 litres. Després de la fermentació, realitza una criança de 6,5 mesos en les botes de roure francès, ja tancades. Un cop embotellat, romandrà a l'ampolla un mínim d'un any abans de sortir al mercat.



Producció total: 1066 ampolles de 75 cl.



Embotellat: Juliol del 2019



Perfil analític

Grau alcohòlic: 15% vol.

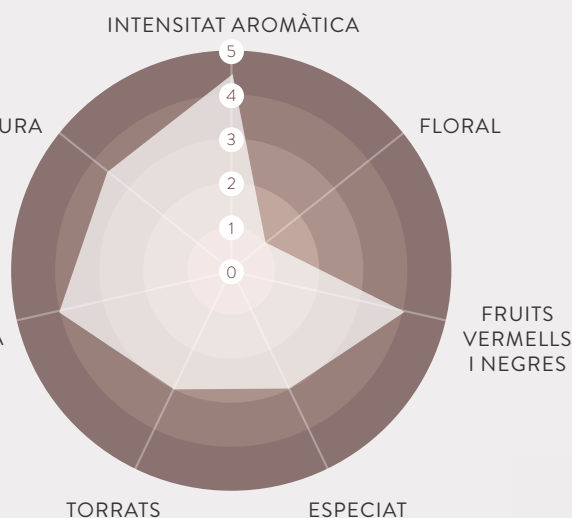
Acidesa total tartàrica: 5.2 g/L

Acidesa volàtil: 0.85 g/L

pH: 3.54

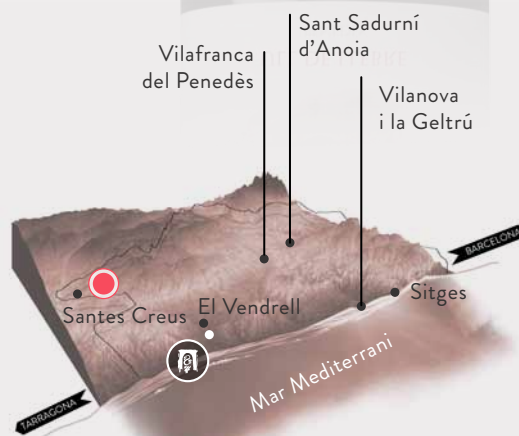
Sucres residuals: 2.5 g/L

SO₂ total: 53 ppm



Nota de tast

Prop del poble de Santes Creus, en sòls d'argila vermella i pendents pronunciades, creix la vinya de la microvinificació d'Ull de Llebre. Gràcies a aquest sòl i el clima d'aquella zona, aconseguim un Ull de Llebre perfectament equilibrat. A la copa trobem un potent color rubí. En nas, uns intensos aromes de fruita negra i, més discretament, també es deixen entreveure uns subtils aromes torrats i especiats. En boca és intens, golós i elegant, deixant un final de boca molt llarg. Un vi versàtil que pot acompanyar plats d'arròs amb carn, ànec al forn, carns vermelles o fins i tot formatges cremosos. També ideal com a vi 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!



Situación de la finca

Municipio: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)
Proximidad al Mar: 19.6 Km
Edad viñedo: +40 años
Superficie: 0.30 ha
Orientación: NE-SW
Altura (msnm): 314m



Perfil analítico

Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez total tartárica: 5.2 g/L
Acidez volátil: 0.85 g/L
pH: 3.54
Azúcares residuales: 2.5 g/L
SO₂ total: 53 ppm



Vendimia: 08/10/2018



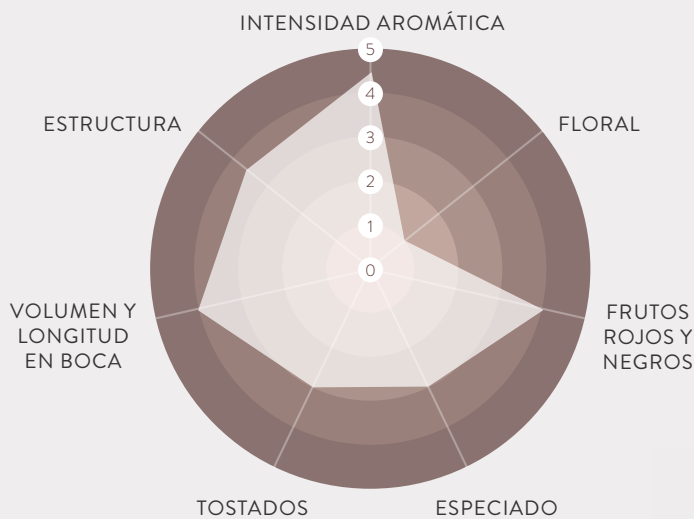
Elaboración: Entra directamente en barricas de roble francés de 500 litros abiertas. En las barricas se realizan 3 días de maceración pre-fermentativa a 4°C y, seguidamente, 9 días de maceración fermentativa a 20°C. Se descuba y la fermentación termina en las barricas abiertas de 500 litros. Terminada la fermentación, realiza una crianza de 6,5 meses en barricas de roble francés, ya cerradas. Una vez embotellado, se realiza un mínimo de 1 año de crianza en botella antes de salir al mercado.



Producción total: 1066 ampolles de 75 cl.

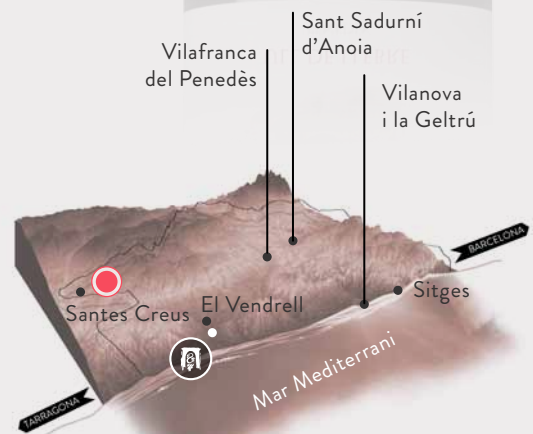


Embotellado: Julio de 2019



Nota de cata

Cerca del pueblo de Santes Creus, con suelos arcillosos y pendientes pronunciadas, crece el viñedo de la microvinificación de Tempranillo. Gracias al suelo y al clima de aquella zona, conseguimos un Tempranillo perfectamente equilibrado. En copa encontramos un potente color rubí. En nariz, unos intensos aromas de frutos negros y, de forma más discreta, también se dejan entrever unos sutiles aromas tostados y especiados. En boca es intenso, goloso y elegante, dejando un final de boca muy largo. Un vino versátil que puede acompañar platos de arroz con carne, pato al horno, carnes rojas o quesos cremosos y curados. También ideal para tomarlo a copas.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

At AVGVSTVS FORVM WINERY we like to know new places and with them, discover new sensations. But what thrills us above all is being able to share it with you. For this reason we have created our Microvinifications, through which we want to present magic vineyards of our surroundings that make it so special. Thanks to them 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 sea: 21.6 Km
Vineyard age: +40 years
Area: 0.30 ha
Orientation: NE-SW
Height (mosl): 314m



Analytical profile

Alcoholic degree: 15% vol.
Total tartaric acidity: 5.2 g/L
Volatile acidity: 0.85 g/L
pH: 3.54
Residual sugars: 2.5 g/L
Total SO₂: 53 ppm



Harvest: 08/10/2018



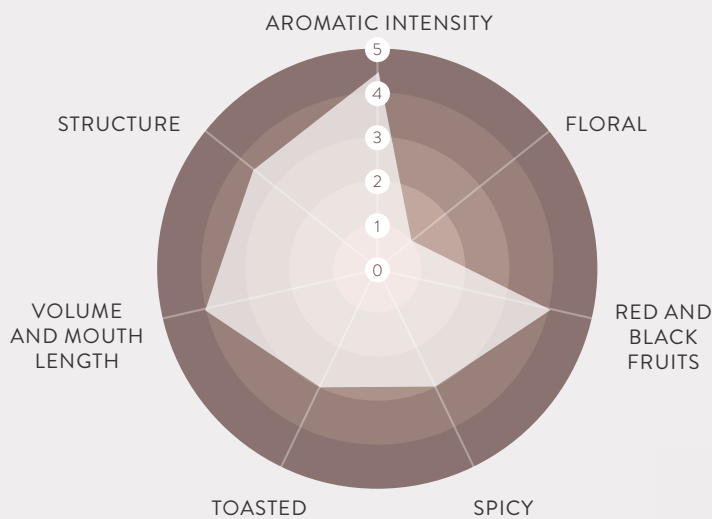
Winemaking: The grapes goes straight into open 500 liters French oak barrels. On that barrels it's made a 3 days of pre-fermentative maceration at 4°C and then 9 days of fermentative maceration at 20°C. After the maceration, the wine ends the fermentation at the same open barrels but without the skins. When the fermentation is over, it aged 6,5 months in closed French oak barrels. After bottling, it aged inside the bottle a minimum of 1 year.



Total production: 1066 bottles 75 cl.

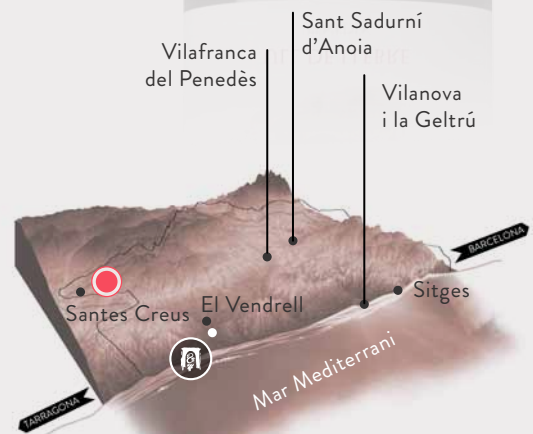


Bottling date: July 2019



Tasting Notes

The Tempranillo vine grows on steep slopes and red clay soil over the village of Santes Creus. The soil and the weather of that area, give us a perfectly balance Tempranillo. In appearance we find a powerful ruby color. On the nose, intense aromas of black fruit and, more discreetly, some toasted and spicy aromas. On the palate it is intense, elegant and have a long final. It is a very versatile wine to match with meat rice dishes (like paella "mountain style"), baked duck, red meats or also with hard cheese or creamy cheeses. Also, ideal to drink by the glass.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES