

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!

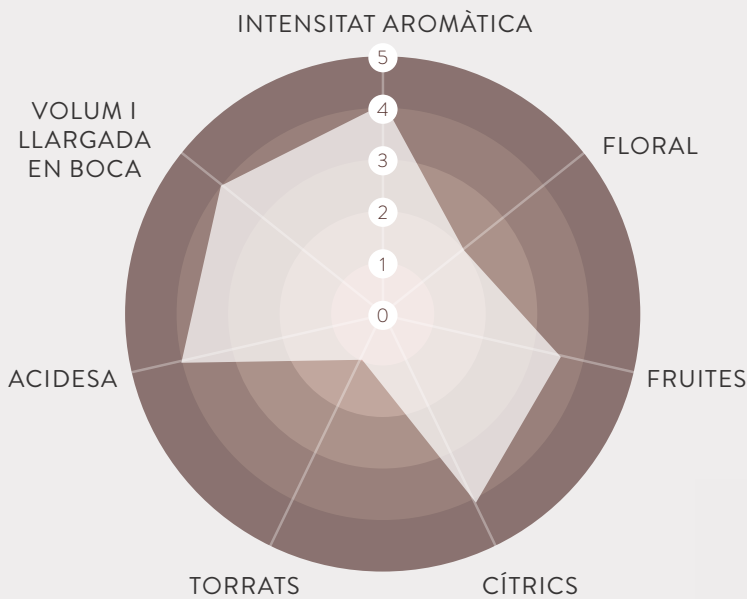
Situació de la finca
Municipi: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Proximitat al Mar: 12.2 Km
Edat vinya: + 60 anys
Superfície: 0.46 ha
Orientació: NO-SE
Alçada (msnm): 221 m

Perfil analític
Grau Alcohòlic: 12.5% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6.20 g/L
Acidesa Volàtil: 0.33 g/L
pH: 3.12
Sucres Residuals: 1.1 g/L
SO₂ Total: 94 ppm

Verema: 13/09/2019

Elaboració: Es premsa lleugerament en fred per tal d'aconseguir un most flor perfumat i sense extracció de color ja que es vinifica totalment com a blanc. Després d'un lleuger desfangat estàtic, passa a fermentar en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 15°C. Un cop acabada la fermentació, realitza una criança de 6,5 mesos sobre lies en un dipòsit oval de ciment.

Producció total: 2266 ampolles de 75 cl. **Embotellat:** Maig del 2020



Nota de tast: Ubicada a la zona d'Olèrdola en sòls argilosos, trobem aquesta petita vinya de Xarel·lo Vermell de ceps en vas, un xarel·lo vermell perfumat, curiós i molt diferent als xarel·los convencionals. A la copa, un color groc amb reflexos verdosos. Al nas, notes de herbes aromàtiques, fruita blanca i cítrics. En boca, un perfecte equilibri entre frescor i volum, fent-lo un vi molt gastronòmic. Perfecte per acompanyar plats frescos com per exemple pastes o un saltejat de verdures, però també ideal per paelles, fideuà, carns blanques i peix.



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!

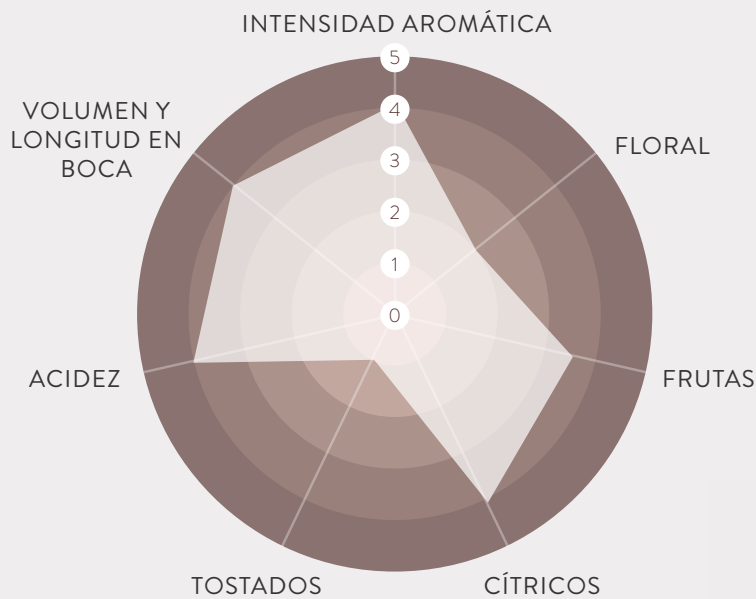
Situación de la finca
Municipio: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Proximidad al Mar: 12.2 Km
Edad viñedo: + 60 años
Superficie: 0.46 ha
Orientación: NO-SE
Altura (msnm): 221 m

Perfil analítico
Grado Alcohólico: 12.5% vol.
Acidez Total Tartárica: 6.2 g/L
Acidez Volátil: 0.33 g/L
pH: 3.12
Azúcares Residuales: 1.1 g/L
SO₂ Total: 94 ppm

Vendimia: 13/09/2019

Elaboración: Se prensa ligeramente en frío para conseguir un mosto flor perfumado y no extraer nada de color de las pieles, ya que se vinifica totalmente como un blanco. Después de un ligero desfangado estático, fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C. Acabada la fermentación, realiza una crianza de 6,5 meses sobre lías en un depósito ovalado de cemento.

Producción total: 2266 botellas de 75 cl. **Embotellado:** Mayo de 2020



Nota de cata: Ubicada a la zona de Olèrdola en suelos argilosos, encontramos este pequeño viñedo de Xarel·lo Vermell de cepas en vaso, un Xarel·lo Vermell perfumado, curioso y muy distinto a los xarel·los convencionales. En copa tiene un color amarillo con reflejos verdosos. En nariz, encontramos notas de hierbas aromáticas, fruta blanca y cítricos. En boca, un perfecto equilibrio entre frescor y volumen, haciendo que sea un vino muy gastronómico. Es perfecto para acompañar platos frescos como pasta o un salteado de verduras, pero también es ideal para paellas, fideuà, carnes blancas i pescado.



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: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Distance to the sea: 12.2 Km
Vineyard age: + 60 anys
Area: 0.46 ha
Orientation: NW-SE
Heigh (mosl): 221 m

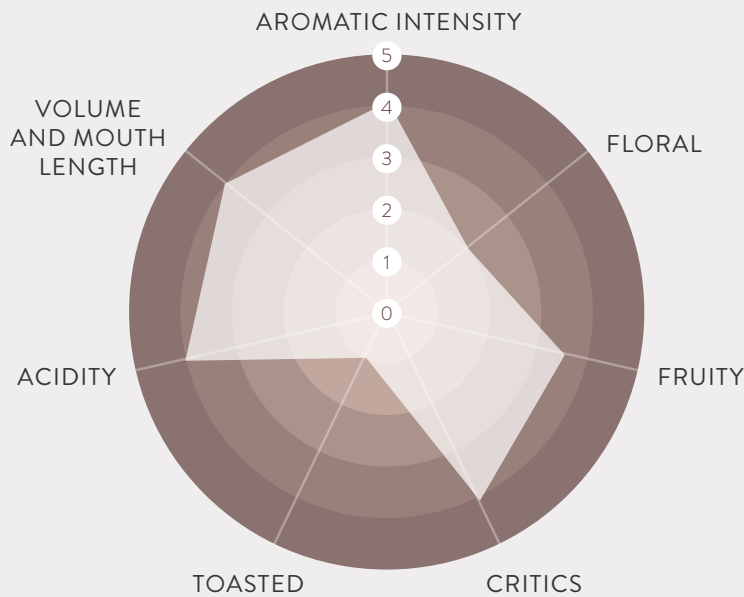
Analytical profile
Alcoholic degree: 12.5% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.2 g/L
Volatile Acidity: 0.33 g/L
pH: 3.12
Residual Sugars: 1.1 g/L
Total SO₂: 94 ppm

Harvest: 13/09/2019

Winemaking: Slightly cold pressing to obtain a perfumed grape must without colour extraction. After a slight settling, the grape must is fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 15°C. Once the fermentation is over, it is aged for 6,5 months on lees in an oval cement tank.

Total production: 2266 bottles 75 cl.

Bottling date : May 2020



Tasting Notes: Located in the area of Olèrdola with clay soils, we find this small vineyard of Xarel·lo Vermell of free-standing vines. That Xarel·lo Vermell is perfumed, curious and very different from conventional xarel·los. In appearance, it has a yellow color with some green hue. On the nose, notes of aromatic herbs, white fruit and citrus. In the mouth, a perfect balance between freshness and volume, making it a very gastronomic wine. Perfect to pair with fresh dishes such as pasta or sauteed vegetable, but also ideal for paellas, noodles, white meats and fish.

