

## FITXA TÈCNICA



### VARIETATS

51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot



### ELABORACIÓ

Collits a principis d'Octubre. Les dues varietats es van vinificar per separat deixant-les macerant amb les seves pells una mitja de 10 dies, on el Merlot va fer una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 3 dies. Posteriorment, passen a fer una criança en botes de roure francès de 300L d'aproximadament 14 mesos de mitjana. Abans d'embotellar, només clarifica i es filtra molt lleugerament.



### DATA D'EMBOTELLAT

Març de 2021



### PERFIL ANALÍTIC

**Grau Alcohòlic:** 14.34% vol.

**Acidesa Total Tartàrica:** 5.8 g/L

**Acidesa Volàtil:** 0.78 g/L

**pH:** 3.37

**Sucres Residuals:** <0.5 g/L

**SO<sub>2</sub> Total:** 85 ppm



### PRODUCCIÓ TOTAL

6.666 ampolles de 75cl.

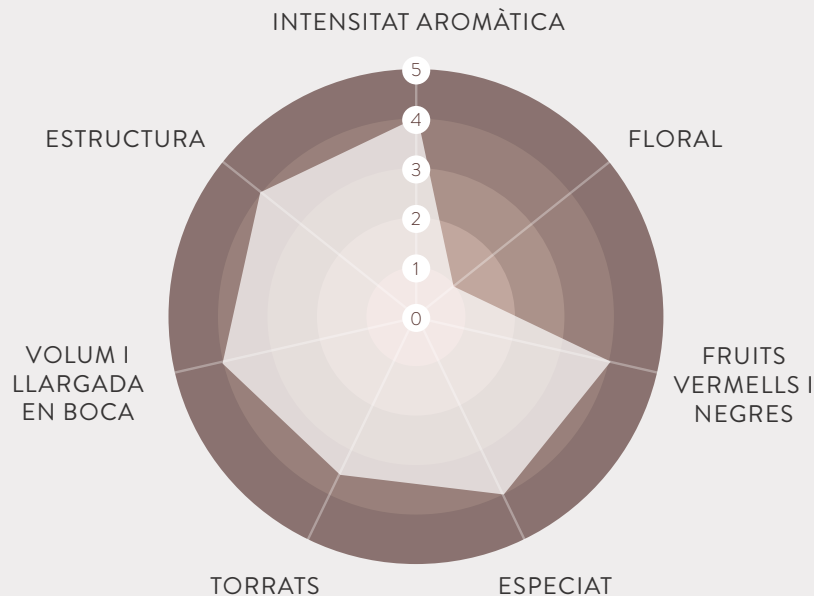


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURA DE SERVEI

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



### NOTA DE TAST

La frescor i la fruita del Merlot acompanyada per l'estructura i complexitat del Cabernet Sauvignon, donen com a resultat un vi elegant i complex. A la copa, un bonic color picota. En nas, un perfecte equilibri entre els aromes de fruita negra madura i aromes més especiats com la regalèssia i els aromes balsàmics. En boca és estructurat, sedós i ample, fent que sigui un vi molt apte per a tota mena de carns, taules d'embotits o formatges curats.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

## FICHA TÉCNICA



### VARIETADES

51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot



### ELABORACIÓN

Cosechados a principios de Octubre. Las dos variedades se vinificaron por separado dejándolas macerar con los hollejos una media de 10 días, donde el Merlot realizó una maceración pre-fermentativa a baja temperatura durante 3 días. Posteriormente, pasaron a hacer una crianza en barricas de roble francés de 300L de aproximadamente 14 meses de media. Antes de embotellar, solo se clarificó y se filtró muy ligeramente.



### FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo de 2021



### PERFIL ANALÍTICO

**Grado Alcohólico:** 14.34% vol.

**Acidez Total Tartárica:** 5.8 g/L

**Acidez Volátil:** 0.78 g/L

**pH:** 3.37

**Azúcares Residuales:** <0.5 g/L

**SO<sub>2</sub> Total:** 85 ppm



### PRODUCCIÓN TOTAL

6.666 botellas de 75cl.

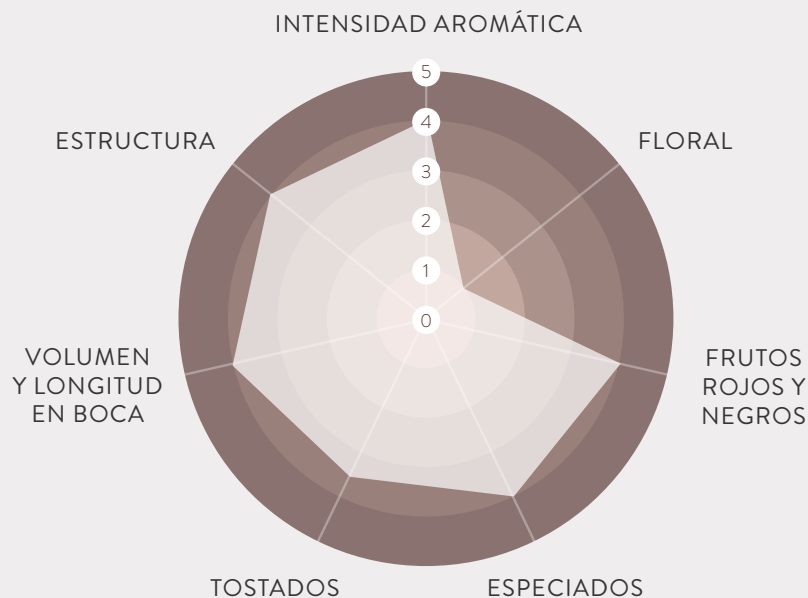


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURA DE SERVICIO

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



### NOTA DE CATA

El frescor y la fruta del Merlot acompañada por la estructura y la complejidad del Cabernet Sauvignon, dan como resultado un vino elegante y complejo. En copa, encontramos un hermoso color picota. En nariz, un perfecto equilibrio entre los aromas de fruta negra madura y aromas más especiados como el regaliz y los aromas balsámicos. En boca es estructurado, sedoso y ancho, haciendo este vino muy apto para cualquier tipo de carne, tablas de embutidos o quesos curados.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

## TECHNICAL SHEET



### VARIETIES

51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot



### WINEMAKING

Harvested in early October. The two varieties were vinified separately with a maceration with the skins for an average of 10 days, where the Merlot underwent a pre-fermentation maceration at low temperature for 3 days. After the fermentation, they wine was aged in 300L French oak barrels for approximately 14 months on average. Before bottling, it was only clarified and very lightly filtered.



### BOTTLING DATE

March 2021



### ANALYTICAL PROFILE

**Alcoholic degree:** 14.34% vol.

**Total Tartaric Acidity:** 5.8 g/L

**Volatile Acidity:** 0.78 g/L

**pH:** 3.37

**Residual Sugars:** <0.5 g/L

**Total SO<sub>2</sub>:** 85 ppm



### TOTAL PRODUCTION

6.666 75 cl. bottles

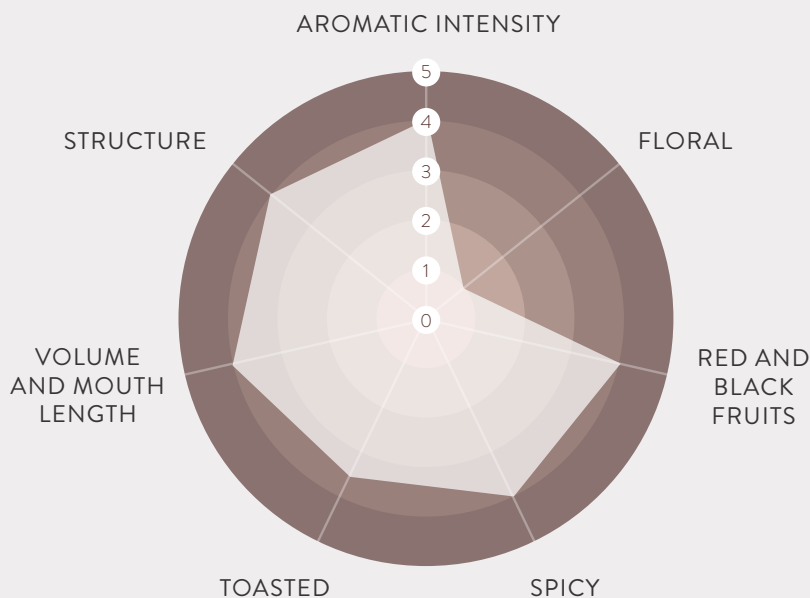


ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



### TEMPERATURE OF SERVICE

We recommend serving between 16-18°C.



### TASTING NOTES

The freshness and the fruity part of Merlot combined with the structure and the complexity of Cabernet Sauvignon, result in an elegant and complex wine. In appearance, we find a beautiful dark cherry color. On the nose, a perfect balance between aromas of ripe black fruit and spicy aromas such as liquorice and balsamic aromas. On the palate it is structured, silky and ample, making this wine very suitable for any type of meat, sausage or hard cheeses.

