

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 (a vegades amb tècniques poc habituals) que estem segurs us sorprendran!

SITUACIÓ DE LA FINCA

Municipi: El Vendrell, Baix Penedès (Tarragona)

Proximitat al Mar: 2.7 Km

Edat vinya: +50 anys

Superfície: 1,12 ha

Orientació: NO - SE

Alçada (msnm): 35 m

VEREMA: 17/09/2018

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 11.5% vol.

Acidesa Total Tartàrica: 6.5 g/L

Acidesa Volàtil: 0.36 g/L

pH: 3.05

Sucres Residuals: 0.5 g/L

SO₂ Total: 82 ppm

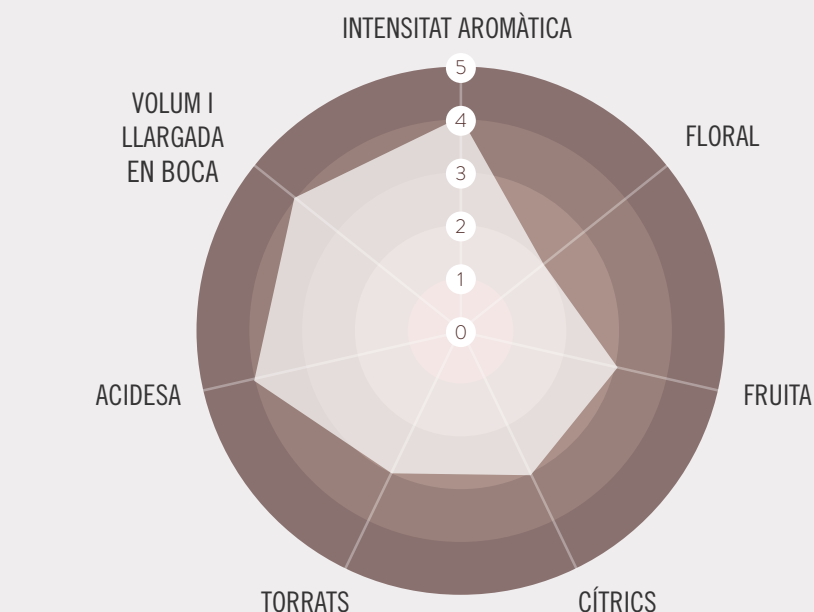
100 ml E: 288 KJ / 69 Kcal

ELABORACIÓ: El 67% del most flor va fermentar en botes de roure francès de primer i segon us, de 300 Lts. on seguidament hi va estar 4 mesos realitzant una criança sobre les seves lies. L'altre 33% va fermentar i va fer la criança sobre lies en dipòsit de acer inoxidable. A principis d'any es va ajuntar tot i es va deixar passar la resta del hivern en inoxidable. Després es va preparar per ser embotellat. Un vegada embotellat realitza una criança en ampolla d'aproximadament 6 anys abans de sortir al mercat.

EMBOTELLAT: Maig del 2019

PRODUCCIÓ TOTAL: 2.035 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST: Dins la finca de La Devesa creix aquesta parcel·la de xarel·lo de més de 50 anys. Produeix raïms concentrats que destaquen per la seva salinitat per la proximitat amb el mar Mediterrani. Un intens color groc palla amb alguns tons daurats degut al pas del temps. En nas és molt complex amb aromes de fruit secs, herba aromàtica, fruita confitada i notes de pastisseria. En boca és llarg amb un perfecte equilibri entre volum i acidesa. Ideal per acompanyar plats de forn, peixos, marisc, rostits, paelles i formatges cremosos i blaus.



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 (a veces con técnicas poco habituales) que estamos seguros que os sorprenderán!

SITUACIÓN DE LA FINCA

Municipio: El Vendrell, Baix Penedès (Tarragona)
Proximidad al Mar: 2,7 Km
Edad viñedo: +50 años
Superficie: 1,12 ha
Orientación: NO - SE
Altura (msnm): 35 m

VENDIMIA: 17/09/2018

PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 11.5% vol.
Acidez Total Tartárica: 6.5 g/L
Acidez Volátil: 0.36 g/L
pH: 3.05
Azúcares Residuales: 0.5 g/L
SO₂ Total: 82 ppm
100 ml E: 288 KJ / 69 Kcal

ELABORACIÓN: El 67% del mosto flor fermentó en barricas de roble francés de primer y segundo uso, de 300 Lts. donde seguidamente estuvo 4 meses realizando una crianza sobre sus lías. El otro 33% fermentó e hizo la crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable. A principios de año se juntó todo y se dejó pasar el resto del invierno en inoxidable. Luego se preparó para ser embotellado. Una vez embotellado realiza una crianza en botella de aproximadamente 6 años antes de su salida al mercado.

EMBOTELLADO: Mayo del 2019

PRODUCCIÓN TOTAL: 2.035 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA: Dentro de la finca de La Devesa crece este viñedo de xarel·lo de más de 50 años. Produce uvas concentradas que destacan por su salinidad por su proximidad con el mar Mediterráneo. Un intenso color amarillo pajizo con algunos tonos dorados debido al paso del tiempo. En nariz es muy complejo con aromas de frutos secos, hierba aromática, fruta confitada y notas de pastelería. En boca es largo con perfecto equilibrio entre volumen y acidez. Ideal para acompañar platos de horno, pescados, marisco, asados, sartenes y quesos cremosos y azules.



At AVGVSTVS FORVM Winery 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 those 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: El Vendrell, Baix Penedès (Tarragona)

Distance to the sea: 2,7 Km

Vineyard Age: +50 years

Area: 1,12 ha

Orientation: NW - SE

Heigh (masl): 35 m

HARVEST: 17/09/2018

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 11.5% vol.

Total Tartaric Acidity: 6.5 g/L

Volatile Acidity: 0.36 g/L

pH: 3.05

Residual Sugars: 0.5 g/L

Total SO₂: 82 ppm

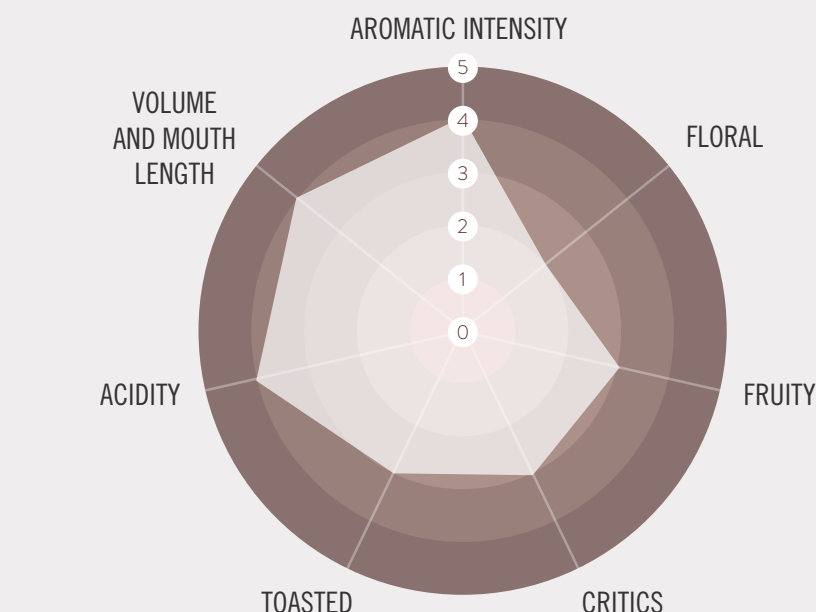
100 ml E: 288 KJ / 69 Kcal

WINEMAKING: 67% of the must was fermented in first and second use French oak barrels, of 300 Lts. where it was then aged on its lees for 4 months. The other 33% fermented and aged on its lees in stainless steel tanks. At the beginning of the year everything was combined and left to spend the rest of the winter in stainless steel. It was then prepared to be bottled. Once bottled, it is aged in the bottle for approximately 6 years before being released on the market.

BOTTLING DATE: May 2019

TOTAL PRODUCTION: 2.035 bottles 75 cl.

TASTING NOTES: This xarel·lo vineyard, which is over 50 years old, grows on the La Devesa estate. It produces concentrated grapes that stand out for their salinity due to its proximity to the Mediterranean Sea. An intense straw yellow color with some golden tones due to the passage of time. On the nose it is very complex with aromas of dried fruit, aromatic herbs, candied fruit and notes of pastry. On the palate it is long with a perfect balance between volume and acidity. Ideal to accompany baked dishes, fish, seafood, roasts, paellas and creamy and blue cheeses.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

VEGAN

