



**MICROVINIFICACIONES** | MICROVINIFICATIONS | MICROVINIFICACIONES

**AVGVSTVS XAREL·LO VERMELL microvinificació 2014**

AVGVSTVS RED XAREL·LO microvinification 2014

AVGVSTVS XAREL·LO ROJO microvinificación 2014

[www.avgvstvsforvm.com](http://www.avgvstvsforvm.com)

## MICROVINIFICACIONES | MICROVINIFICATIONS | MICROVINIFICACIONES

**CAT** - Ens agrada conèixer nous indrets i amb ells descobrir noves sensacions, i el què més ens agrada de tot és poder-ho compartir. És per això que a mode de microvinificació donem a conèixer petits indrets del nostre paisatge que el fan quelcom més especial. Si més no realitzant-ho amb raïms molt especials provinents de petites finques, varietats poc utilitzades o bé, elaboracions poc habituals.

**ENG** - We like to see new places and with them discover new sensations. But what we like most is to to share it. With microvinifications of single vineyards we like to present small places of our landscapes that makes it so special. The best way is discovering very special grapes from small vineyards, uncommon grape varieties or unusual winemakings.

**CAST** - Nos gusta conocer nuevos lugares y con ellos descubrir nuevas sensaciones. Pero lo que más nos gusta de todo es poder compartirlo. Es por ello que a modo de microvinificación damos a conocer pequeños lugares de nuestro paisaje que lo hacen algo más especial. La mejor forma es realizándolo con uvas muy especiales provenientes de pequeñas fincas, variedades poco utilizadas o bien, elaboraciones poco habituales.



## AVGVSTVS XAREL·LO VERMELL microvinificació 2014

1900 ampolles

### SITUACIÓ DE LA FINCA:

**Municipi:** Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)

**Proximitat al Mar:** 12,2 Km

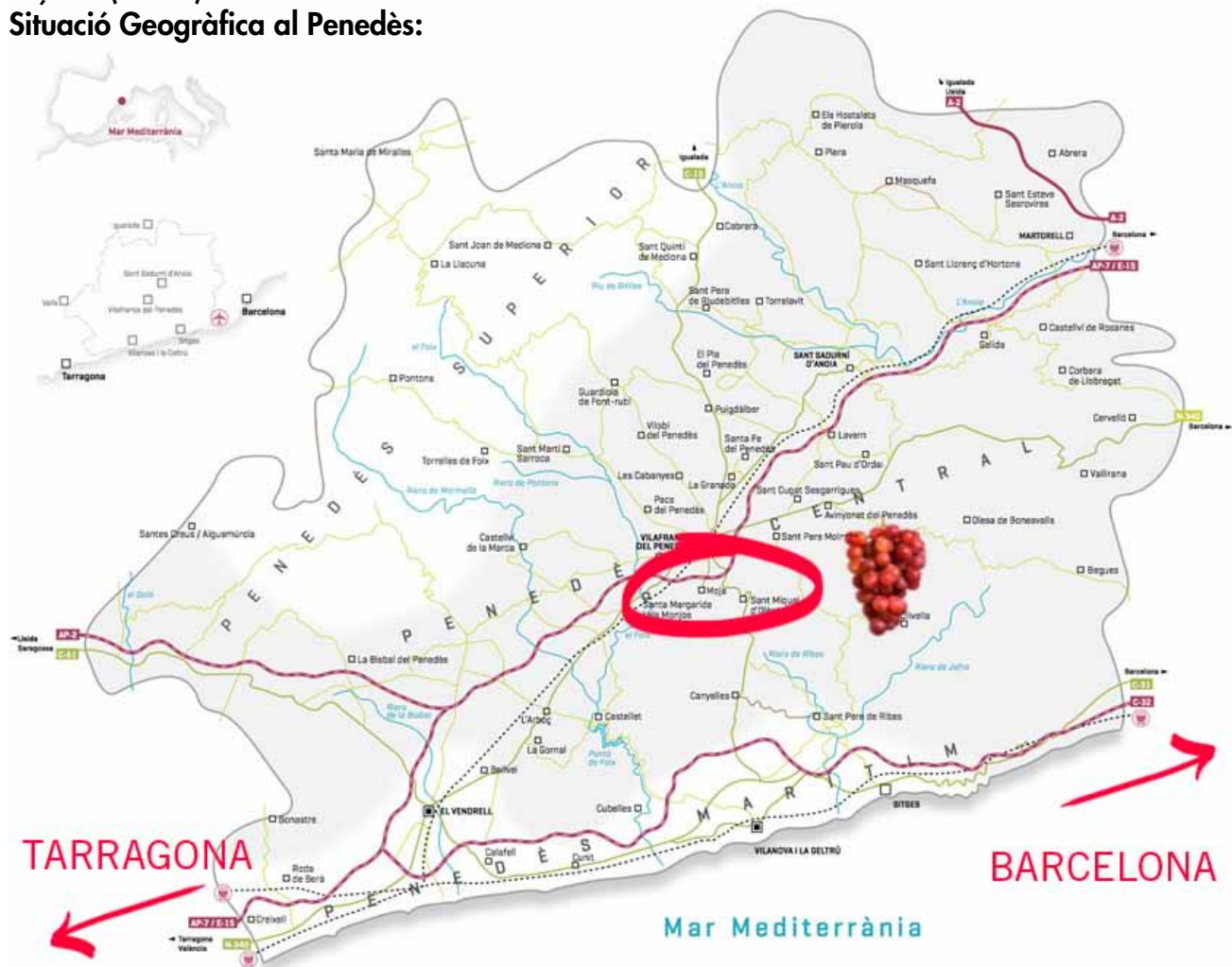
**Edat vinya:** + 60 anys

**Superfície:** 0.46 ha

**Orientació:** NW-SE

**Alçada (msnm):** 233m

**Situació Geogràfica al Penedès:**



### ELABORACIÓ:

**Verema:** 21/09/2014

**Fermentació:** 21 dies a temperatura controlada de 15°C en dipòsit inoxidable

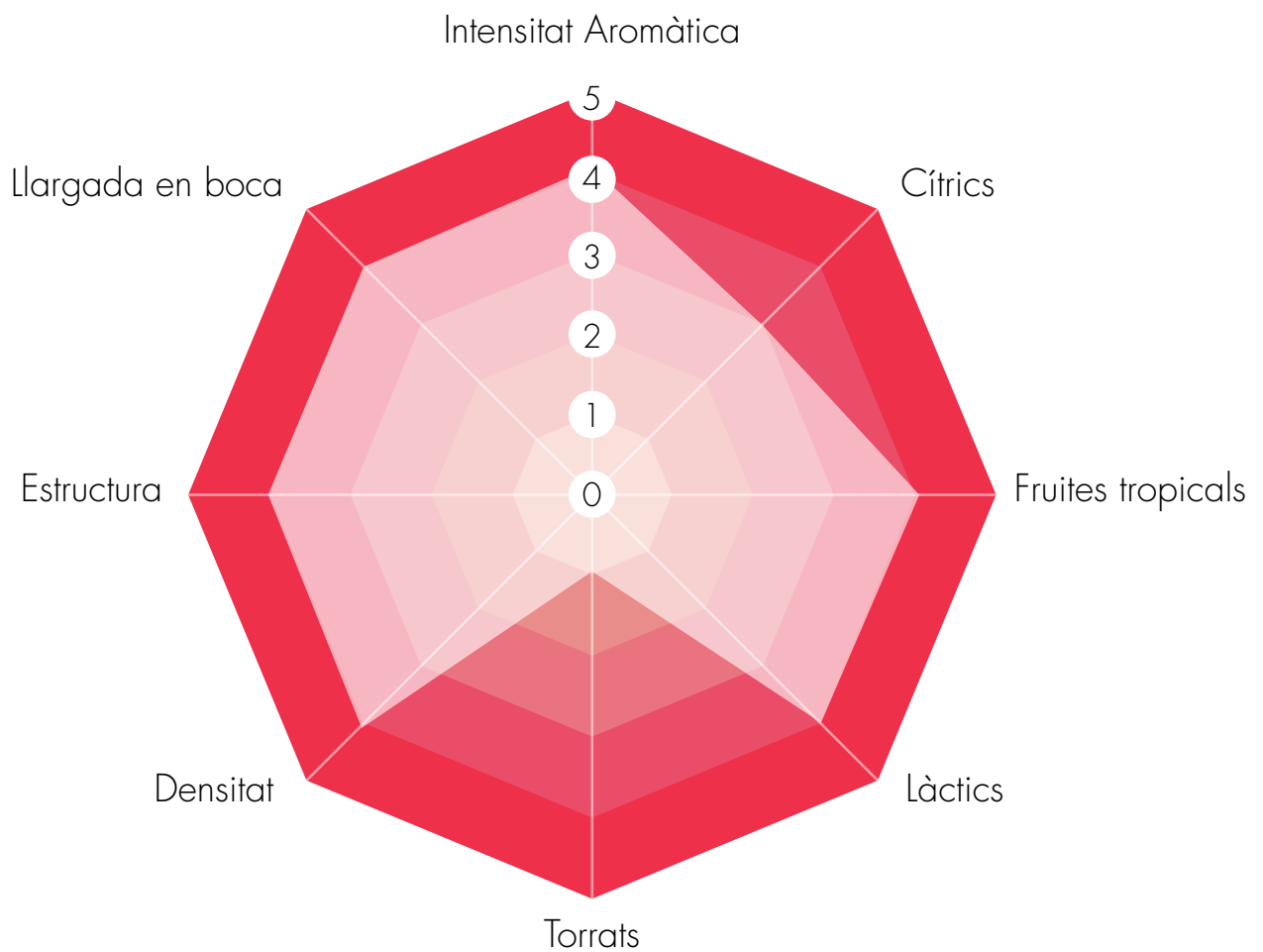
**Criança:** 6 mesos sobre lies en dipòsit ovòide de ciment.

**Embotellat:** Maig del 2015

**PERFIL ANALÍTIC:**

**Grau Alcohòlic:** 12,5%vol.  
**Acidesa Total Tartàrica:** 4,8 g/L  
**Acidesa Volàtil:** 0.22 g/L  
**pH:** 3,10  
**Sucres Residuals:** 1,2 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 75ppm

**PERFIL SENSORIAL:**



**NOTA DE TAST:**

Visualment trobem un color amb matisos ataronjats, com a característica principal d'aquesta varietat. Al nas si distingeixen fruites com l'aranja, albercoc, acompanyades d'un fons làctic guanyat gràcies al treball amb mares durant 6 mesos. En boca, destaca per la densitat i la estructura tot acabant amb un final llarg i salí.

Un vi molt apte per menjar plats que hi continguin peix i marisc. Per exemple un arròs caldós de llamàntol, o bé un arròs a la marinera, una fideuà, suquet de peix, etc. A la vegada ens serveix molt per menjar plats frescos, com pastes i verdures a la planxa i a la brasa.

## AVGVSTVS RED XAREL·LO microvinification 2014

1900 bottles

### 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):** 233m

**Geographic situation in Penedès:**



### WINEMAKING:

**Harvest:** 21/09/2014

**Fermentation:** Carefully controlled temperature of 15°C during 21 days in stainless vessel

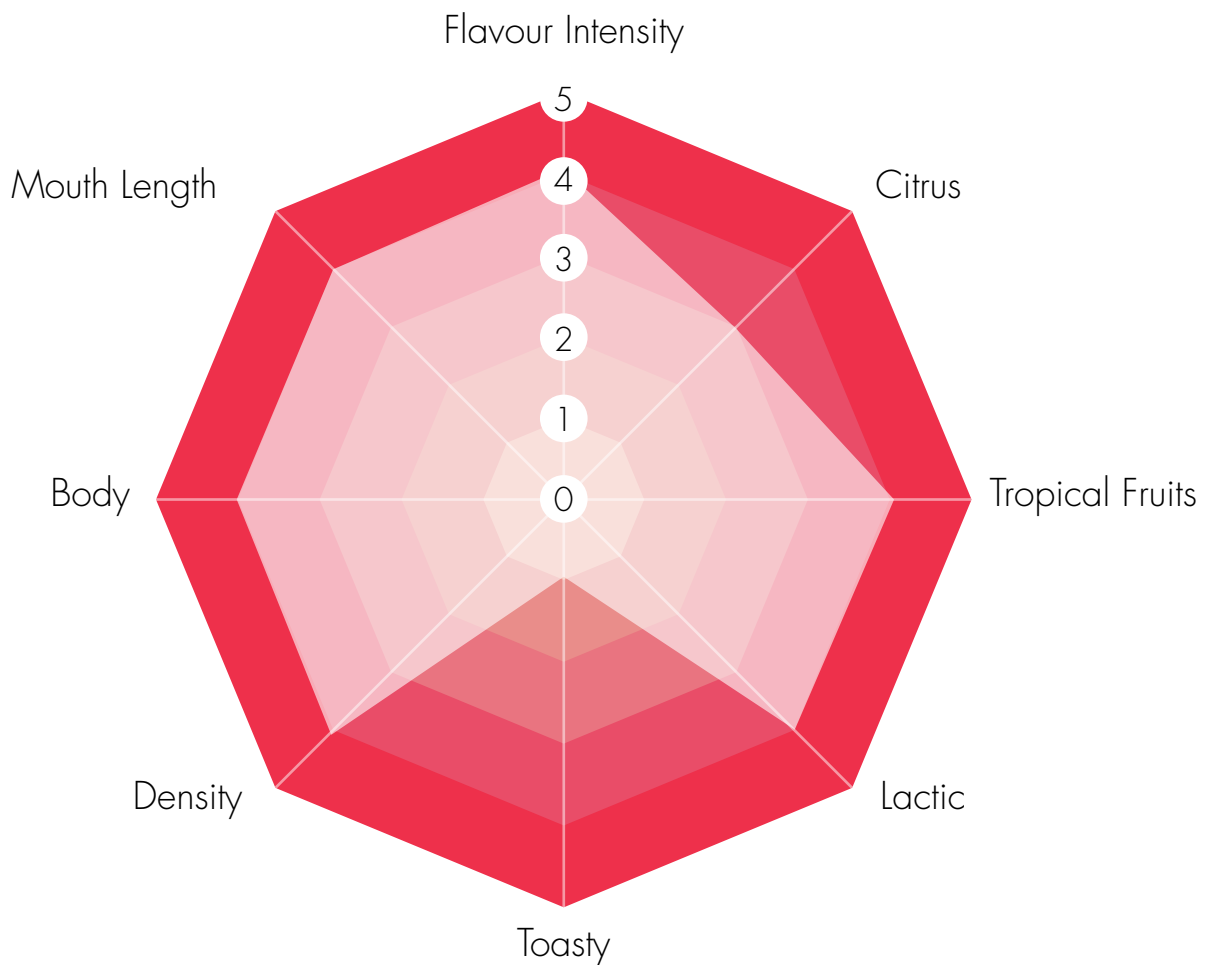
**Aging:** 6 months in Oval Concrete Tank

**Bottled:** May, 2015

**ANALYTICAL PROFILE:**

**Alcoholic degree:** 12,5%vol.  
**Total Tartaric Acidity:** 4,8 g/L  
**Volatile Acidity:** 0.22 g/L  
**pH:** 3,10  
**Residual Sugars:** 1,2 g/L  
**Total SO<sub>2</sub>:** 75ppm

**ORGANOLEPTIC PROFILE:**



**TASTING NOTES:**

Visually we find a color with orange hues, the main feature of this variety. In nose we discover fruits like grapefruit, apricot, and a lactic flavour gained by working with lees for 6 months. In mouth we can feel high density and structure which ends with a long and a salty finish.

A wine suitable for eating dishes containing seafood. For example, a risotto with lobster, or a seafood rice, "fideuà", noodles, fish stew, etc. Even it pairs really good with fresh dishes such as pastas and grilled and baked vegetables

## AVGVSTVS XAREL·LO ROJO microvinificación 2014

1900 botellas

### SITUACIÓN DE LA FINCA:

**Municipio:** Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)

**Proximidad al Mar:** 12,2 Km

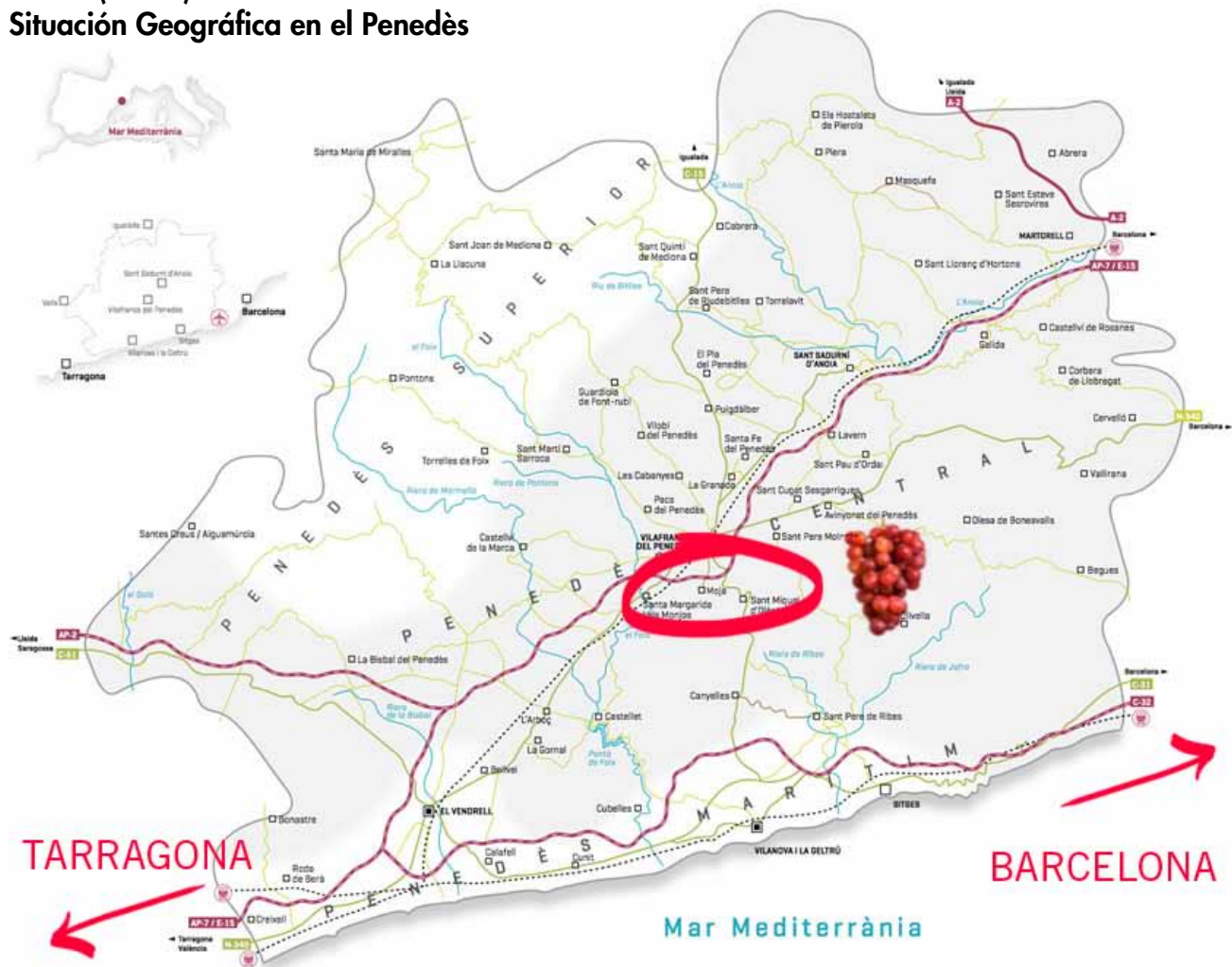
**Edad viñedo:** + 60 anys

**Superficie:** 0.46 ha

**Orientación:** NW-SE

**Altura (msnm):** 233m

**Situación Geográfica en el Penedès**



### ELABORACIÓN:

**Vendimia:** 21/09/2014

**Fermentación:** 21 días a temperatura controlada de 15°C en depósito inoxidable

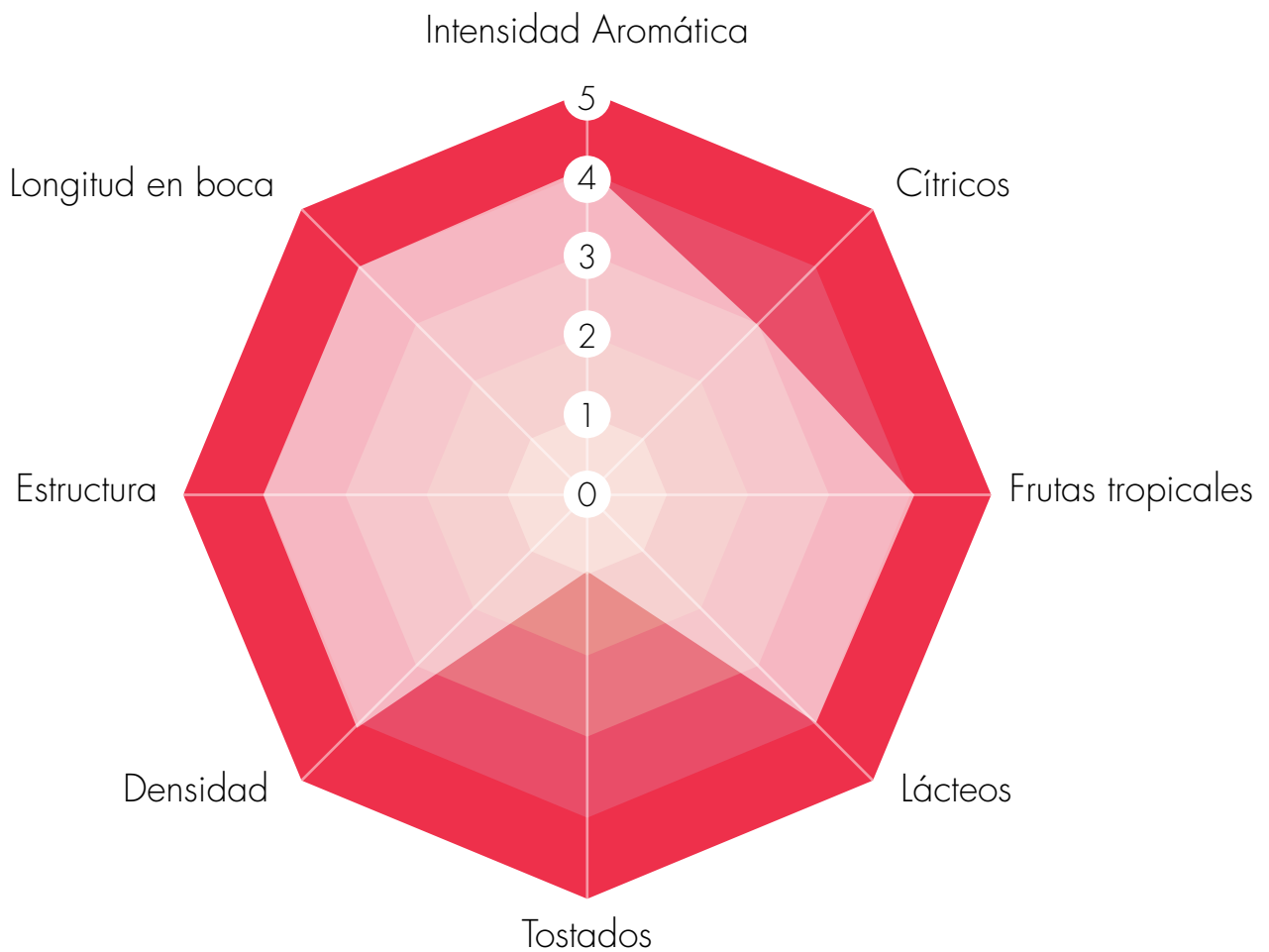
**Crianza:** 6 meses sobre lías en depósito ovoide de cemento

**Embotellado:** Mayo del 2015

**PERFIL ANALÍTICO:**

**Grado Alcohólico:** 12,5%vol.  
**Acidez Total Tartárica:** 4,8 g/L  
**Acidez Volátil:** 0.22 g/L  
**pH:** 3,10  
**Azúcares Residuales:** 1,2 g/L  
**SO<sub>2</sub> Total:** 75ppm

**PERFIL SENSORIAL:**



**NOTA DE CATA:**

Visualmente encontramos un color con matices anaranjados, como característica principal de esta variedad. En nariz se distinguen frutas como el pomelo, albaricoque, acompañadas de un fondo lácteo ganado gracias al trabajo con madres durante 6 meses. En boca, destaca por la densidad y la estructura todo terminando con un final largo y salino.

Un vino muy apto para comer platos que contengan pescado y marisco. Por ejemplo un arroz caldoso de bogavante, o bien un arroz a la marinera, una fideuá, suquet de pescado, etc. A la vez nos sirve mucho para comer platos frescos, como pastas y verduras a la plancha y a la brasa.





**MICROVINIFICACIONES** | MICROVINIFICATIONS | MICROVINIFICACIONES

**AVGVSTVS XAREL·LO VERMELL microvinificació 2014**

AVGVSTVS RED XAREL·LO microvinification 2014

AVGVSTVS XAREL·LO ROJO microvinificación 2014

[www.avgvstvsforvm.com](http://www.avgvstvsforvm.com)