



MICROVINIFICACIONS | MICROVINIFICATIONS | MICROVINIFICACIONES

AVGVSTVS XAREL·LO VERMELL microvinificació 2014

AVGVSTVS RED XAREL·LO microvinification 2014

AVGVSTVS XAREL·LO ROJO microvinificación 2014

www.avgvstvsforvm.com

MICROVINIFICACIONS | 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 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

2100 ampolles

SITUACIÓ DE LA FINCA:

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

Proximitat al Mar: 12,2 Km

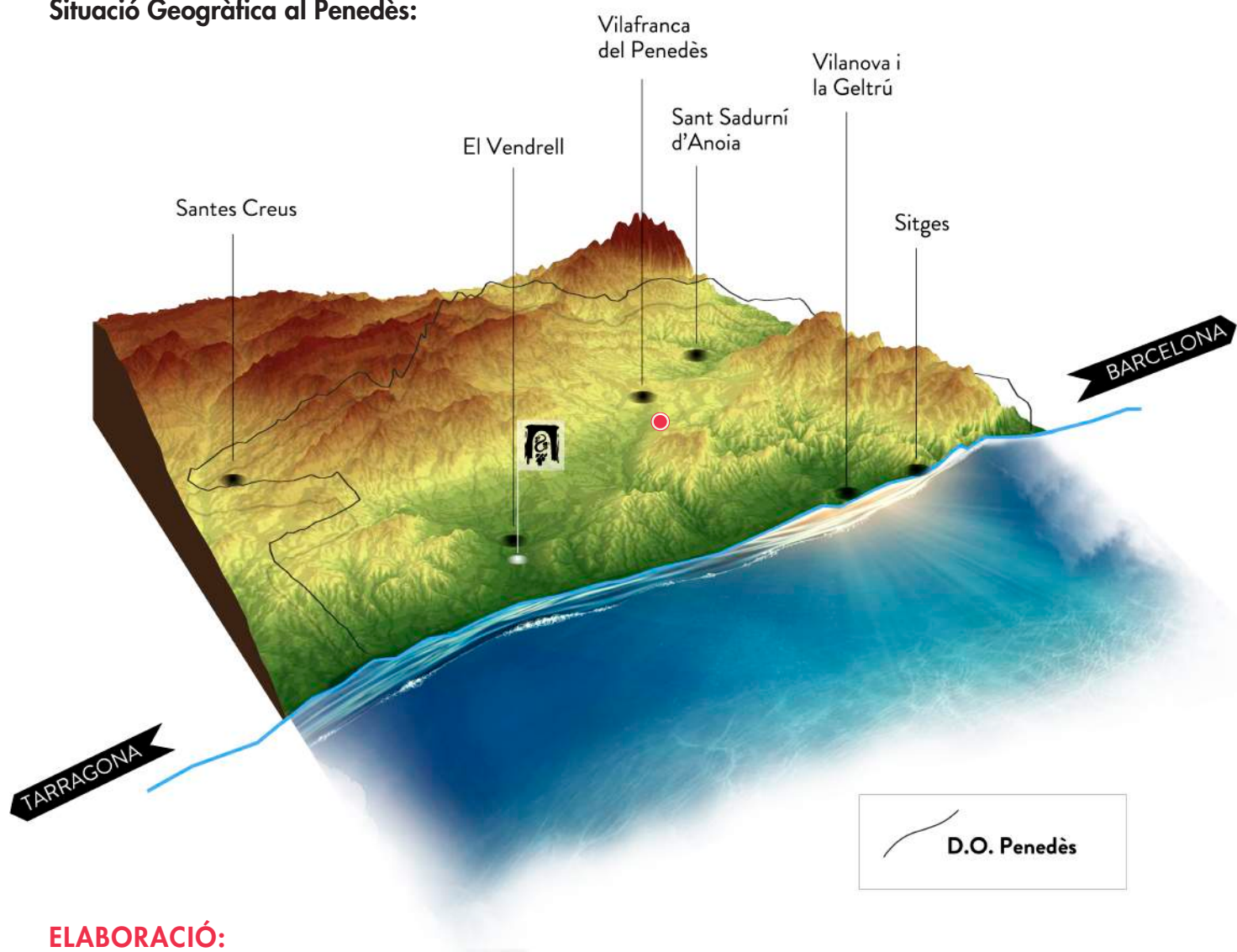
Edat vinya: + 60 anys

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: 12,2%vol.

Acidesa Total Tartàrica: 6,8 g/L

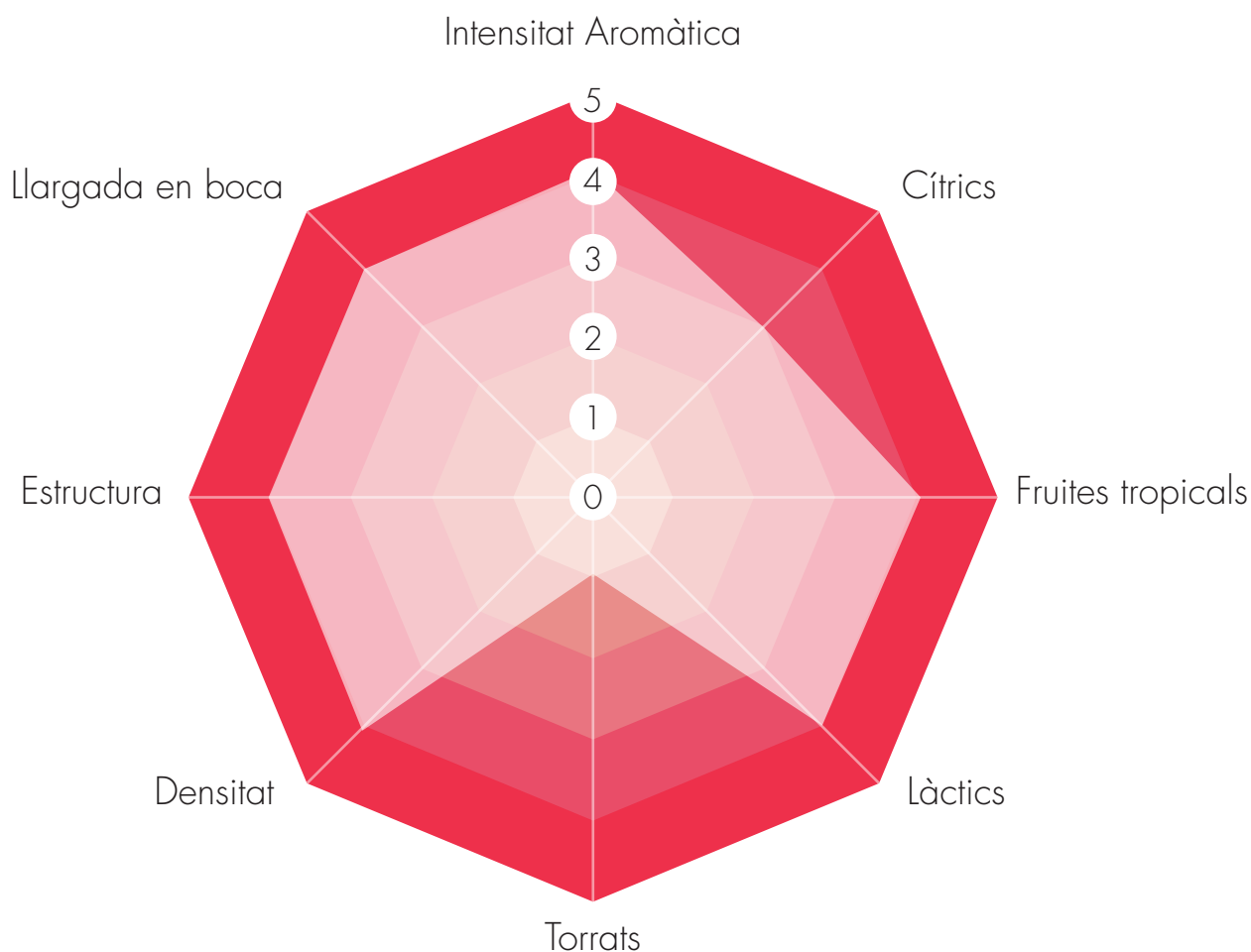
Acidesa Volàtil: 0.34 g/L

pH: 3,10

Sucres Residuals: 0,8 g/L

SO₂ Total: 47ppm

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.

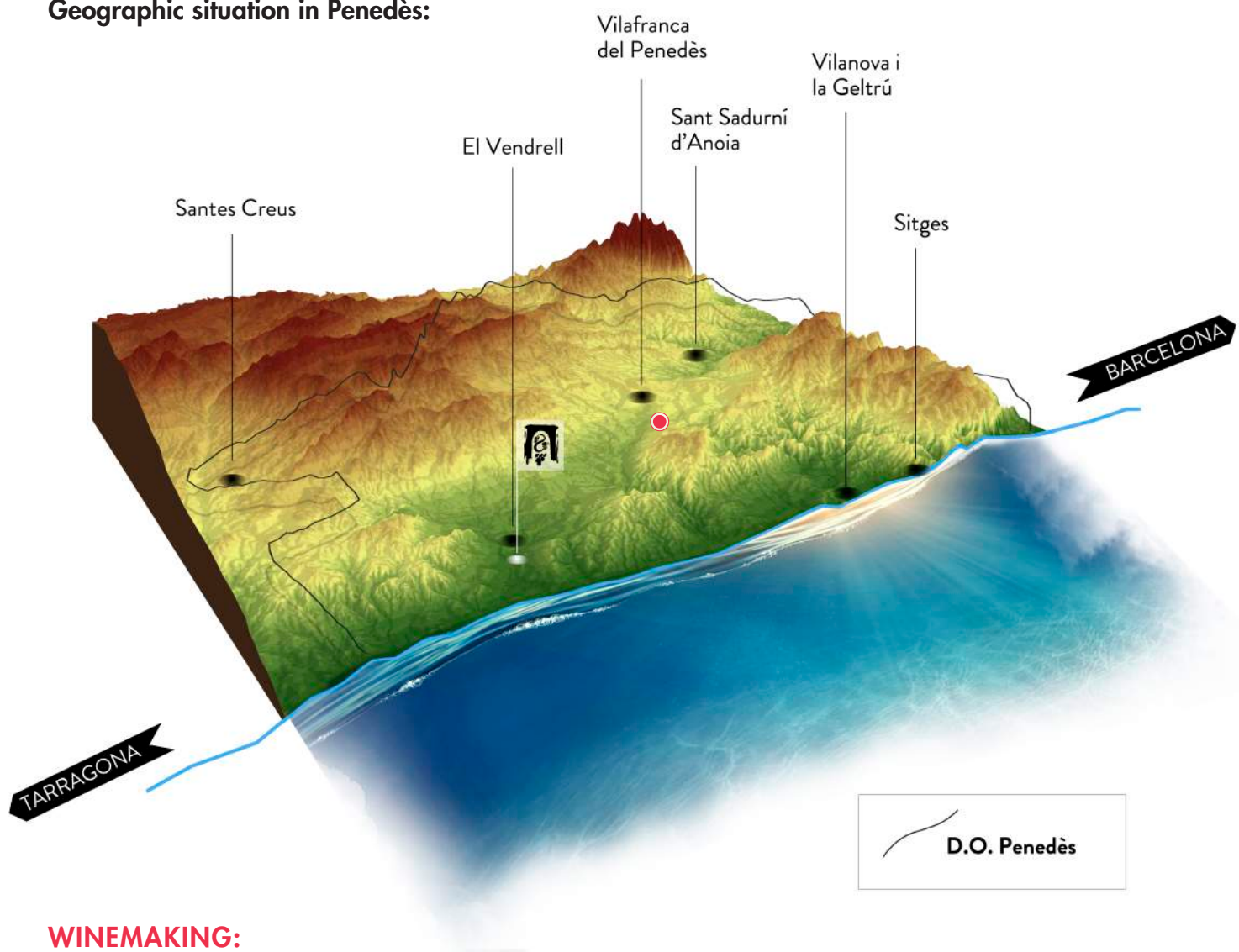
Un vi molt apte per menjar plats que hi continguin peix i marisc. Per exemple un arròs caldós de llamàntol, o bé un arròs a la marinera, una fideuà, suquet de peix, etc. A la vegada ens serveix molt per menjar plats frescos, com pastes i verdures a la planxa i a la brasa.

AVGVSTVS RED XAREL·LO microvinification 2014

2100 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:**



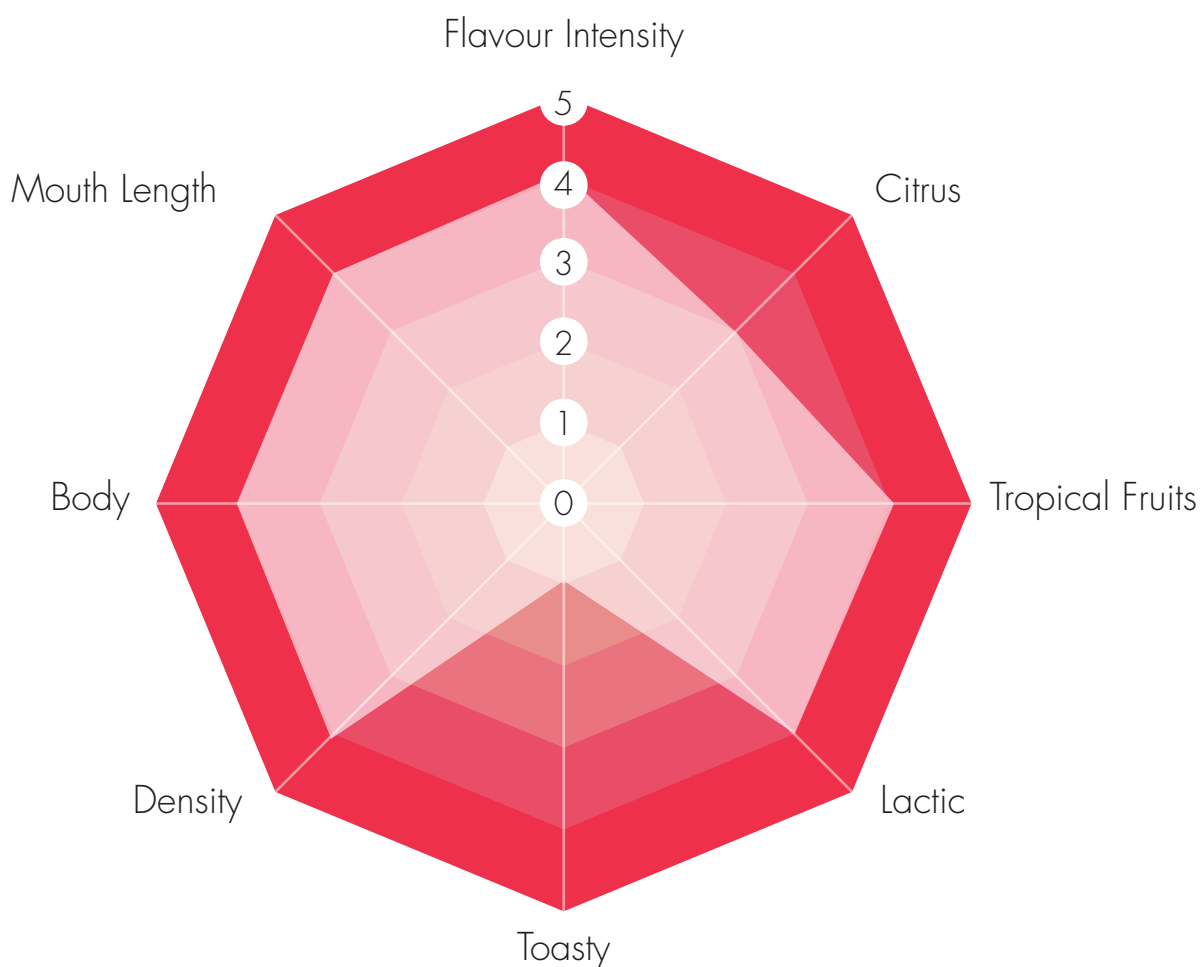
WINEMAKING:

- 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: 12,2%vol.
Total Tartaric Acidity: 6,8 g/L
Volatile Acidity: 0.34 g/L
pH: 3,10
Residual Sugars: 0,8 g/L
Total SO₂: 47ppm

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

2100 botellas

SITUACIÓN DE LA FINCA:

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

Proximidad al Mar: 12,2 Km

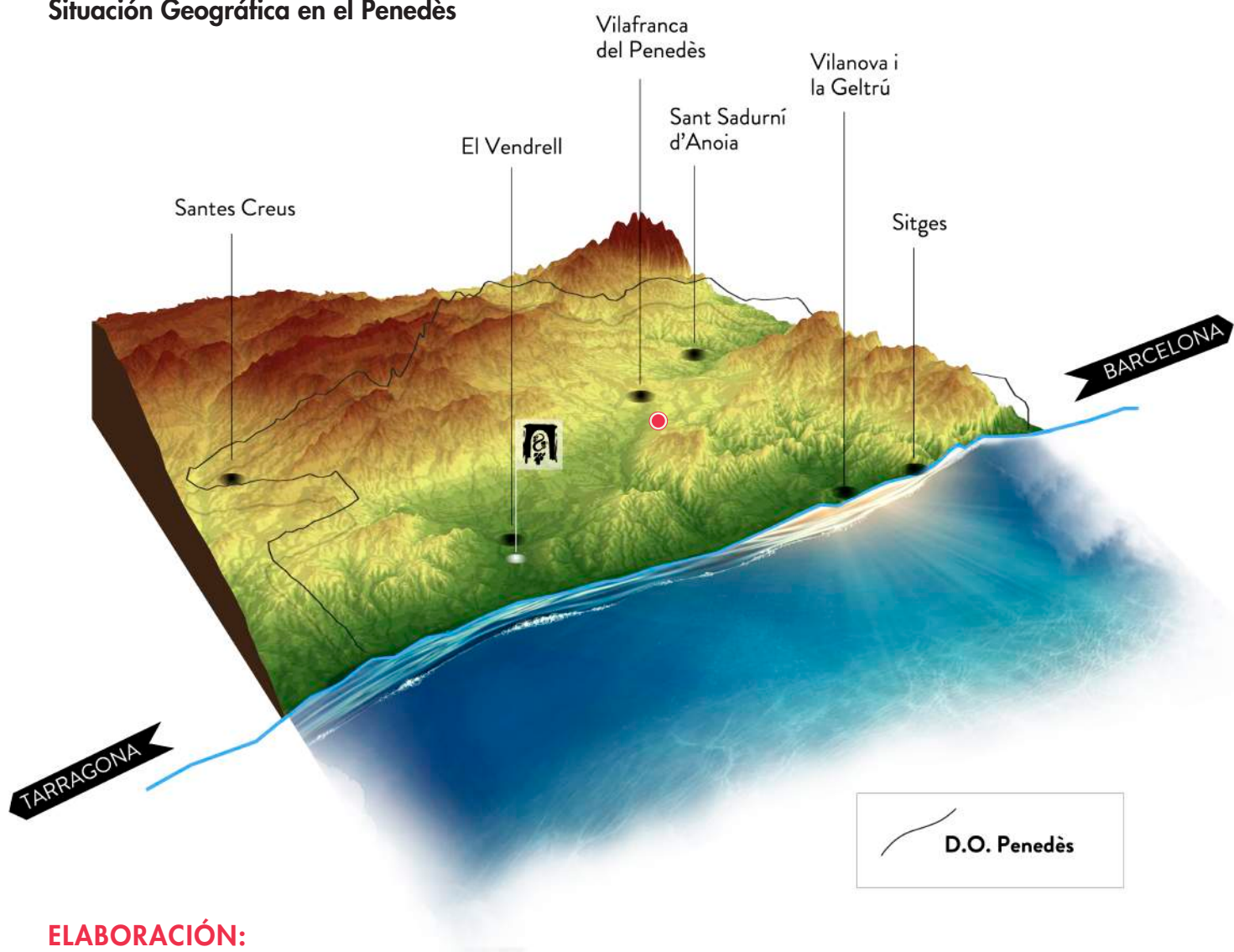
Edad viñedo: + 60 anys

Superficie: 0.46 ha

Orientación: NW-SE

Altura (msnm): 233m

Situación Geográfica en el Penedès



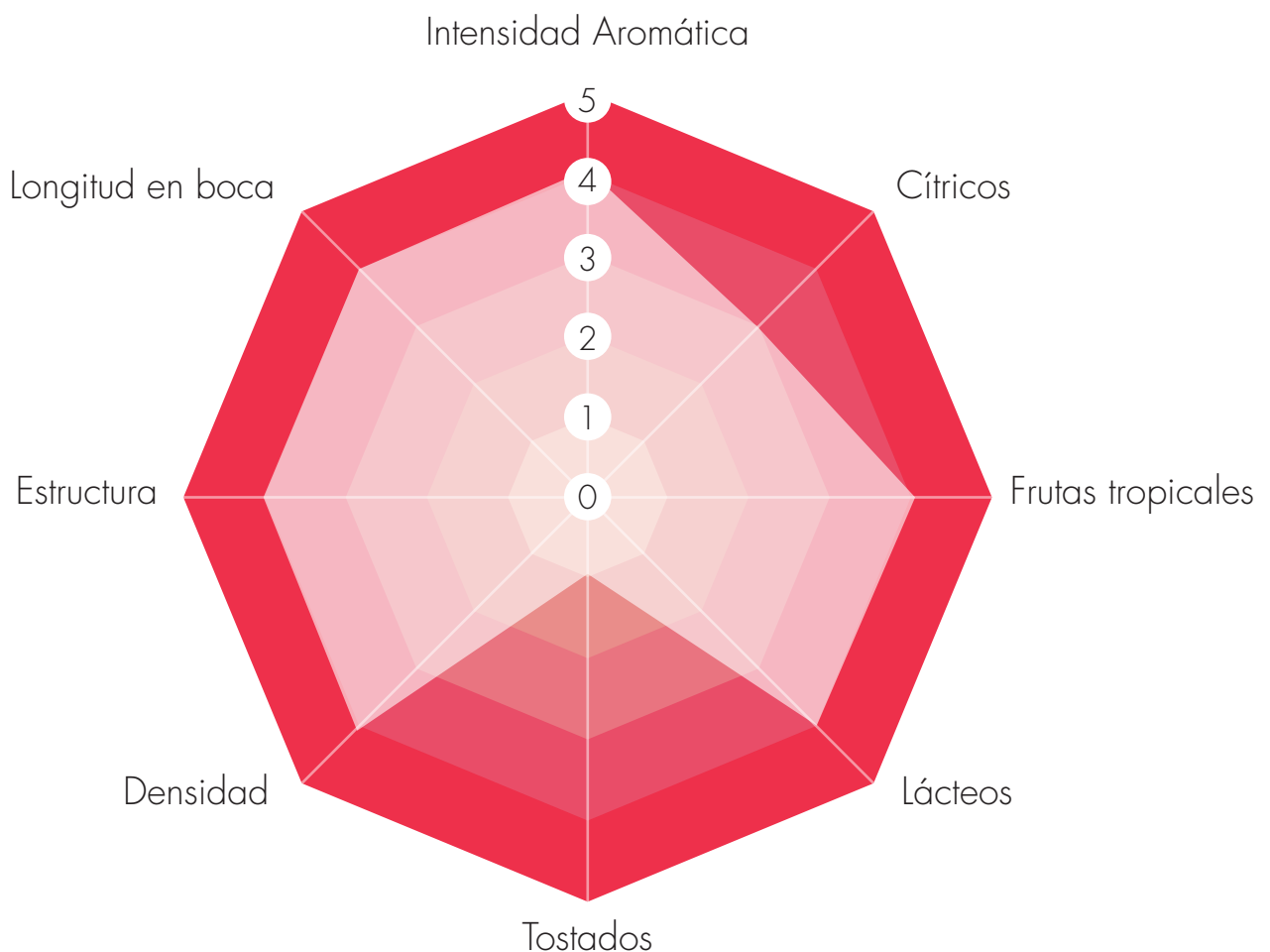
ELABORACIÓN:

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:** 12,2%vol.**Acidez Total Tartárica:** 6,8 g/L**Acidez Volátil:** 0.34 g/L**pH:** 3,10**Azúcares Residuales:** 0,8 g/L**SO₂ Total:** 47ppm**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