



Cellers
AVGVSTVS
FORVM



MICROVINIFICACIONES | MICROVINIFICATIONS | MICROVINIFICACIONES

AVGVSTVS GARNATXA NEGRA microvinificació 2013

AVGVSTVS RED GERNACHE microvinification 2013

AVGVSTVS GARNACHA TINTA microvinificación 2013

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 GARNATXA NEGRA microvinificació 2013

666 ampolles

SITUACIÓ DE LA FINCA:

Municipi: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

Proximitat al Mar: 21,6 Km

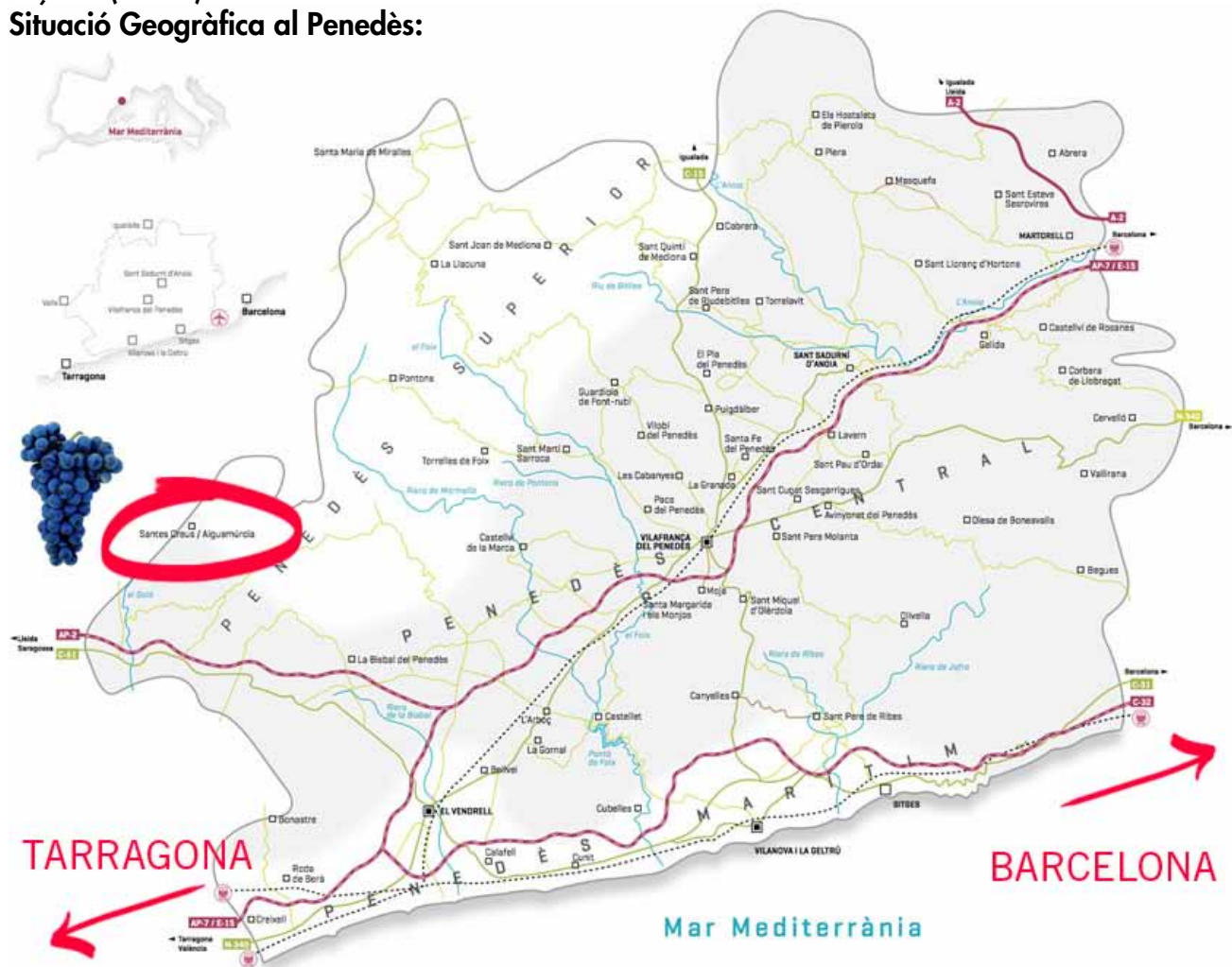
Edat vinya: +40 anys

Superfície: 0,30 ha

Orientació: NE - SW

Alçada (msnm): 314m

Situació Geogràfica al Penedès:



ELABORACIÓ:

Verema: 16/10/13

Fermentació: 2 dies de maceració prefermentativa a 4°C per extreure bona part dels aromes, 10 dies de maceració fermentativa a 20°C i 2 dies de maceració posfermentativa a 15°C.

Criança: 6 mesos en bota de roure francès de 500L

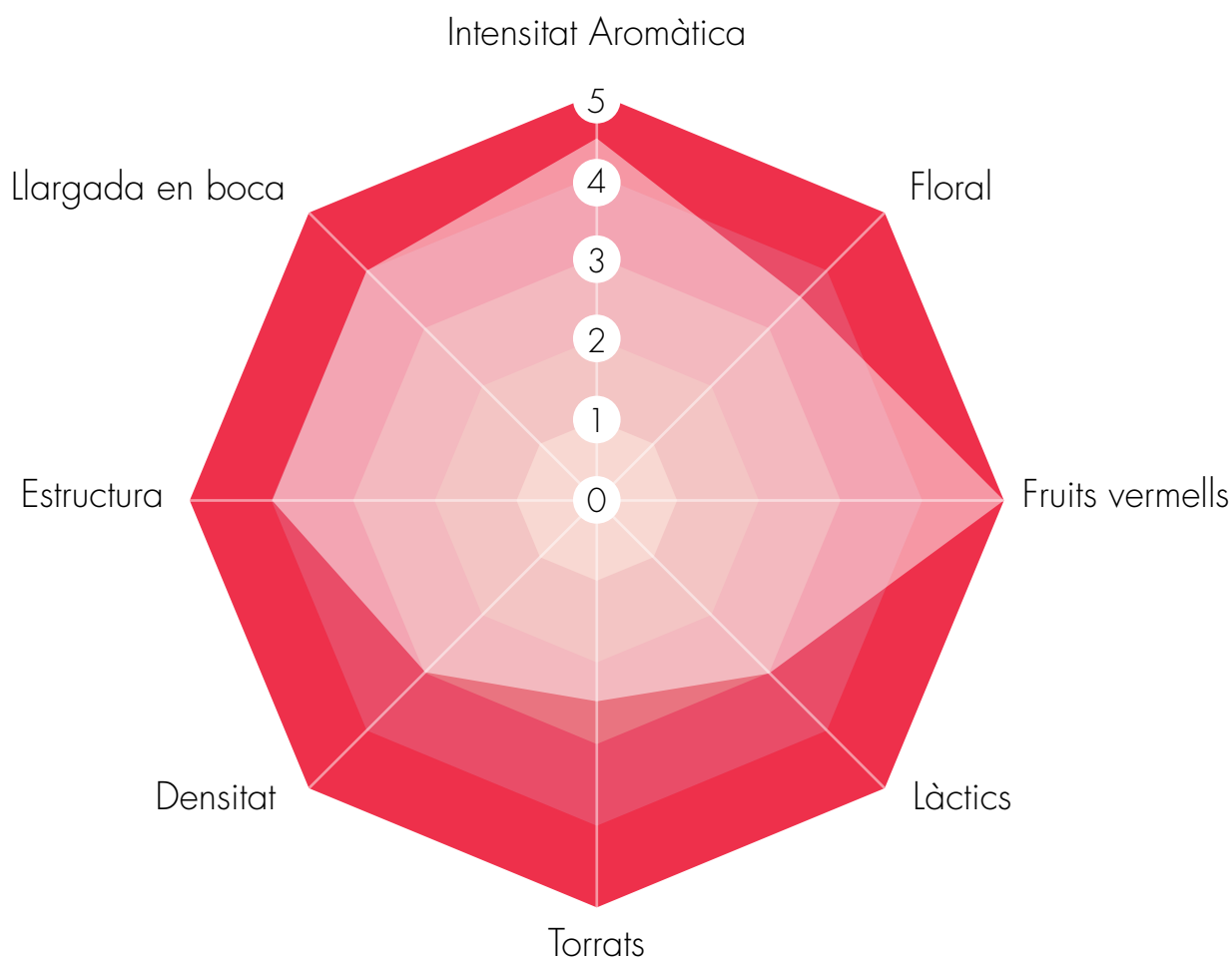
Embotellat: Juliol del 2014

Criança en ampolla: mínim 10 mesos

PERFIL ANALÍTIC:

Grau Alcohòlic: 14,5%vol.
Acidesa Total Tartàrica: 4,98 g/L
Acidesa Volàtil: 0.54 g/L
pH: 3.26
Sucres Residuals: 1.7 g/L
SO₂ total: 56ppm

PERFIL SENSORIAL:



NOTA DE TAST:

Color molt violaci fruit de la joventut, amb una intensitat baixa degut a la varietat com a tal. Després d'una maceració freda, en nas destaca pels aromes de cirera, melmelada, fruits del bosc que són tan característics d'aquesta varietat. A mesura que a la copa s'aclimata també hi trobem en segon terme fons làctics i torrats aportat per la bota de roure que l'ajuda a guanyar complexitat. En boca destaca per una entrada llaminera, suau i elegant. Al final de boca, tornen els agradables notes avainillades i torrades.

Un vi molt apte per acompanyar plats frescos com: pastes, verdures a la brasa, peixos blaus a la planxa, carns blanques rostides o bé molt apte per formatges semicurats, i si més no, pendre'l a copes per descobrir-lo poc a poc.

AVGVSTVS RED GERNACHE microvinification 2013

666 bottles

VINEYARD SITUATION:

Region: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

Distance to the sea: 21,6 Km

Vineyard Age: +40 years

Area: 0,30 ha

Orientation: NE - SW

Heigh (msnm): 314m

Geographic Situation in Penedès:



WINEMAKING:

Harvest: 16/10/13

Fermentation: Cold soaking at 4°C for 2 days, 10 days fermenting with skin contact at 20°C and 2 days of post-fermentation maceration at 15°C.

Aging: 6 months in 500L french barrel

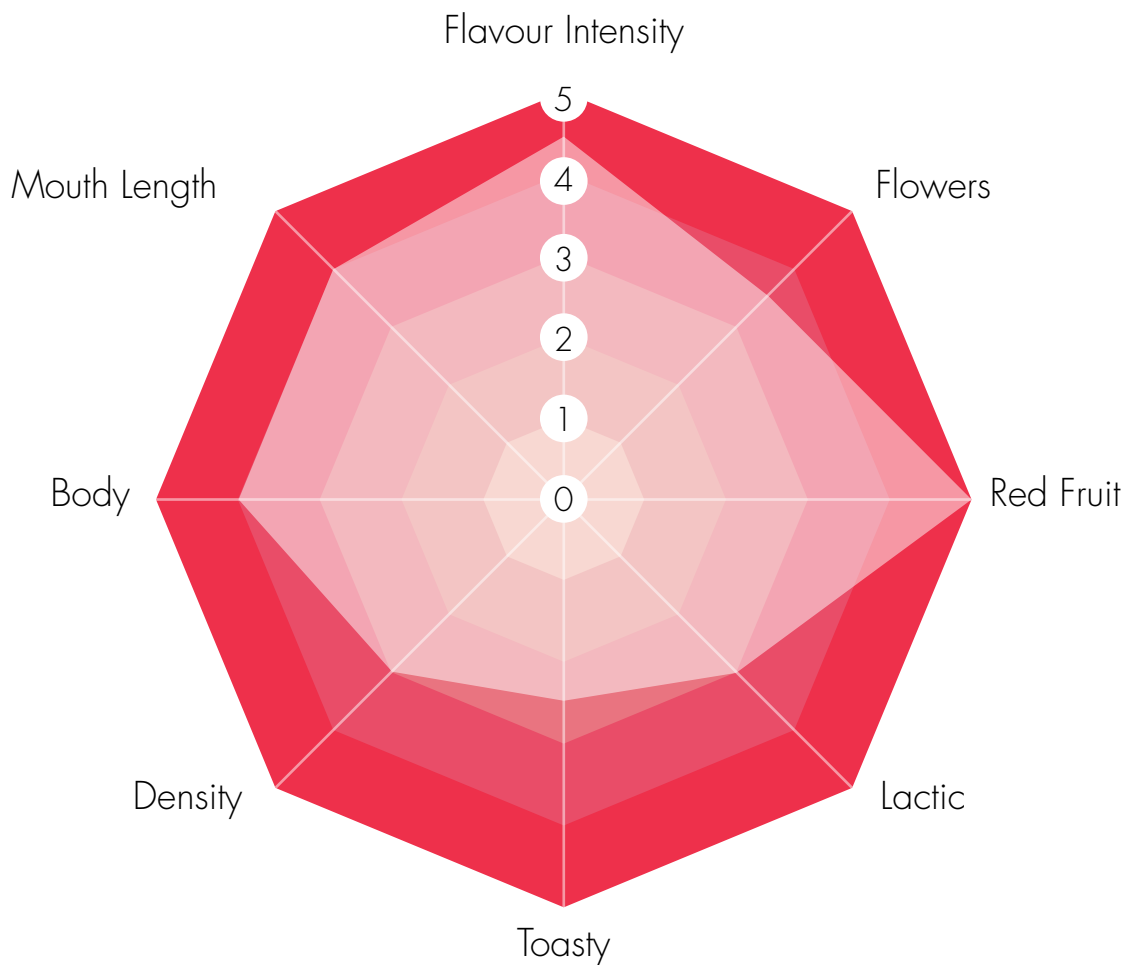
Bottled: July, 2014

Bottle Aging: almost 10 months

ANALYTICAL PROFILE:

Alcoholic degree: 14,5%vol.
Total Tartaric Acidity: 4,98 g/L
Volatile Acidity: 0.54 g/L
pH: 3.26
Residual Sugars: 1.7 g/L
Total SO₂: 56ppm

ORGANOLEPTIC PROFILE:



TASTING NOTES:

Very purplish color because its youth and with a low color intensity due to the variety as well. After a cold skin soaking, in nose we can find the characteristic flavours of cherry jam, berries. As long as the wine is stirred in the glass it appears a lactic and toasty flavour produced by the french oak aging. In mouth a sweet, soft and elegant starting makes it more complex. At the end, become subtle, nice with a creamy and toasty vanilla flavour.

A wine suitable to pair with dishes like fresh pasta, grilled vegetables, grilled blue fish, grilled white meats otherwise fully suitable for semi-cured cheeses. And at least take it by glasses to discover it slowly.

AVGVSTVS GARNACHA TINTA microvinificación 2013

666 botellas

SITUACIÓN DE LA FINCA:

Municipio: Aiguamúrcia, Alt Camp (Tarragona)

Proximidad al Mar: 21,6 Km

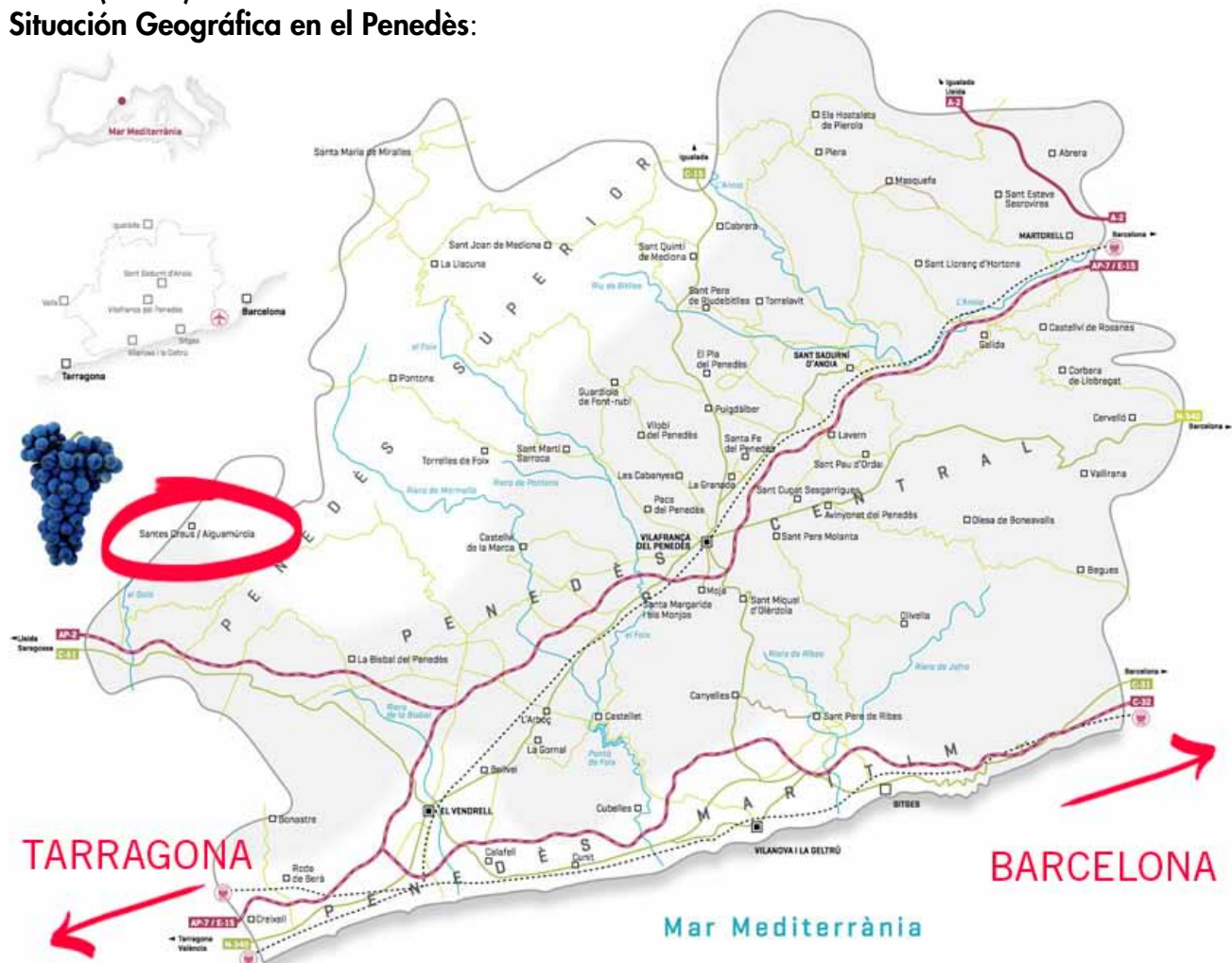
Edad viñedo: +40 anys

Superficie: 0,30 ha

Orientación: NE - SO

Altura (msnm): 314m

Situación Geográfica en el Penedès:



ELABORACIÓN:

Vendimia: 16/10/13

Fermentación: 2 días de maceración prefermentativa a 4°C para sacar buena parte de los aromas, 10 días de maceración fermentativa a 20°C y 2 días de maceración postfermentativa a 15°C.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés de 500L

Embotellado: Julio del 2014

Crianza en botella: mínima 10 meses

PERFIL ANALÍTICO:

Grado Alcohólico: 14,5%vol.

Acidez Total Tartárica: 4,98 g/L

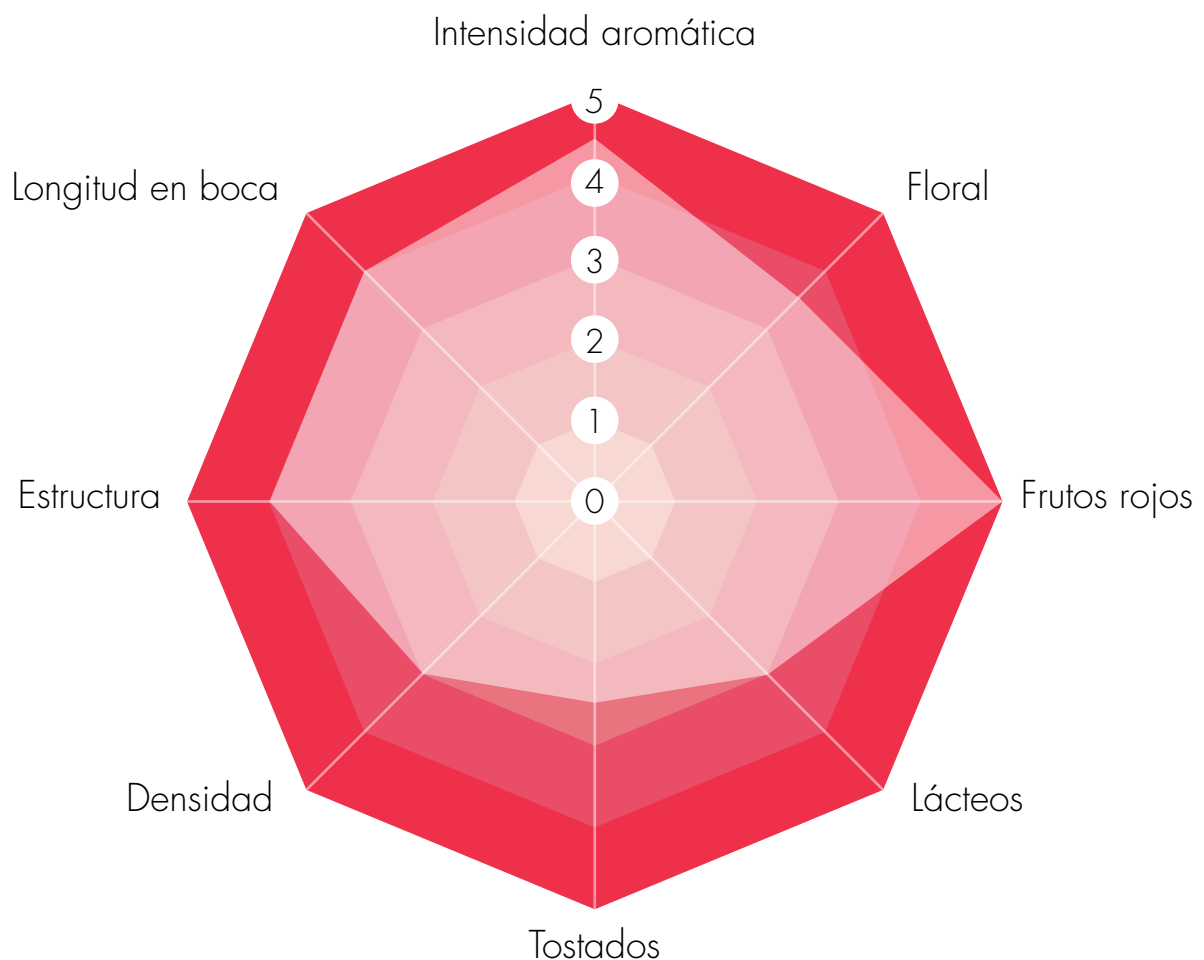
Acidez Volátil: 0.54 g/L

pH: 3.26

Azúcares Residuales: 1.7 g/L

SO₂ Total: 56ppm

PERFIL SENSORIAL:



NOTA DE CATA:

Color muy violáceo fruto de la juventud, con una intensidad baja debido a la variedad como tal. Tras una maceración fría, en nariz destaca por los aromas de cereza, mermelada, frutas del bosque que son tan característicos de esta variedad. A medida que la copa se aclimata también encontramos en segundo término un fondo láctico, tostado, aportado por la barrica de roble que le ayuda a ganar complejidad. En boca destaca por una entrada golosa, suave y elegante. Al final de boca, vuelven los agradables aromas avainillados y tostados.

Un vino muy apto para acompañar platos frescos como: pastas, verduras a la brasa, pescados azules a la plancha, carnes blancas asadas y sinó muy apto para quesos semicurados. Y cuando menos, tomarlo a copas para descubrirlo poco a poco.



MICROVINIFICACIONES | MICROVINIFICATIONS | MICROVINIFICACIONES

AVGVSTVS GARNATXA NEGRA microvinificació 2013

AVGVSTVS RED GERNACHE microvinification 2013

AVGVSTVS GARNACHA TINTA microvinificación 2013

www.avgvstvsforvm.com