

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 100% Cabernet Franc.

ELABORACIÓ

Procedent de 3 parcel·les, va ser collit el 16 i el 22 de Setembre amb una molt bona sanitat i qualitat del raïm. Es van vinificar 2 parcel·les juntes, amb una maceració de 12 dies i la tercera parcel·la per separat, amb una maceració de 6 dies. Posteriorment va realitzar una criança de 12 mesos en botes de roure francès de 300 lts. de 2n i 3er any. Aquest vi no ha estat estabilitzat (sols amb el fred de l'hivern) i sols s'ha filtrat lleugerament a l'hora de ser embotellat.

DATA D'EMBOTELLAT: Juny de 2024

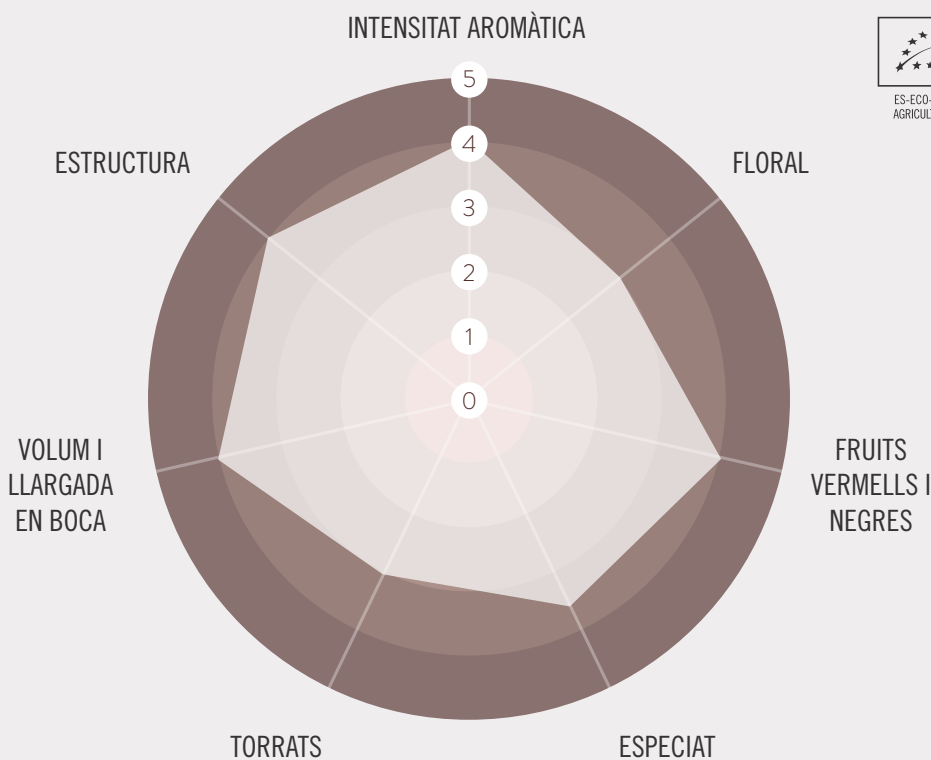
PRODUCCIÓ TOTAL: 7.732 ampolles de 75cl.

TEMPERATURA DE SERVEI: Aconsellem servir-lo a una temperatura de 16-18°C.

NOTA DE TAST: Intens color granat. En nas, aromes de fruita negra molt madura, junt amb notes especiades com la regalèssia i notes florals com la violeta, que li aporten elegància. També uns lleugers tons torrats procedents de una fusta molt integrada i respectuosa. En boca te molta estructura, però molt elegant i sedós a la vegada. Molt de volum. Un vi molt apte per a tota mena de carns, sobretot vermelles, brasa, guisats o estofats, formatges curats, etc.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 13.8% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5.9 g/L
Acidesa Volàtil: 0.8 g/L
pH: 3.48
Sucres Residuals: < 0.5 g/L
SO₂ Total: 73 ppm


 ES-ECO-019-CT
 AGRICULTURA UE


AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONS

FITXA TÉCNICA
VARIETADES: 100% Cabernet Franc.

ELABORACIÓN

Procedente de 3 parcelas, fue cosechado el 16 y el 22 de septiembre con una muy buena sanidad y calidad de la uva. Se vinificaron 2 parcelas juntas, con una maceración de 12 días y la tercera parcela por separado, con una maceración de 6 días. Posteriormente realizó una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 300 lts. de 2º y 3er año. Este vino no ha sido estabilizado (solo con el frío del invierno) y sólo se ha filtrado ligeramente a la hora de ser embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio de 2024.

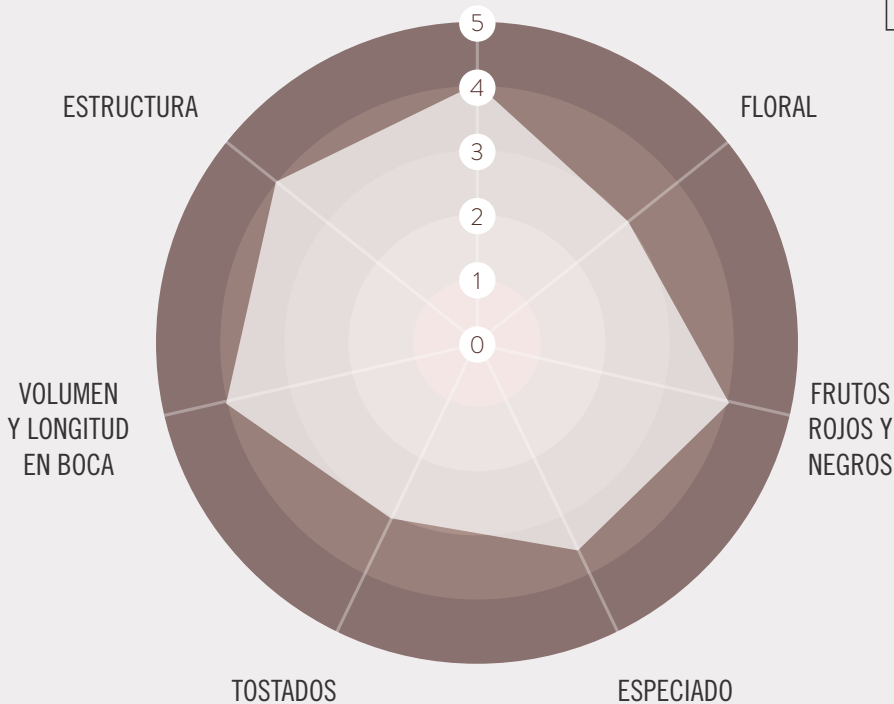
PRODUCCIÓN TOTAL: 7.732 botellas de 75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 16-18°C.

NOTA DE CATA: Intenso color granate. En nariz, aromas de fruta negra muy madura, junto a notas especiadas como el regaliz y notas florales como la violeta, que le aportan elegancia. También unos ligeros tonos tostados procedentes de una madera muy integrada y respetuosa. En boca tiene mucha estructura, pero muy elegante y sedoso a la vez. Mucho volumen. Un vino muy apto para todo tipo de carnes, sobre todo rojas, brasa, guisos o estofados, quesos curados, etc.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 13.8% vol.
Acidez Total Tartárica: 5.9 g/L
Acidez Volátil: 0.8 g/L
pH: 3.48
Azúcares Residuales: < 0.5 g/L
SO₂ Total: 73 ppm


INTENSIDAD AROMÁTICA


TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 100% Cabernet Franc.

WINEMAKING

Coming from 3 parcels, it was harvested on the 16th and 22nd of September with very good grape health and quality. Two parcels were vinified together, with a maceration of 12 days and the third parcel separately, with a maceration of 6 days. It was then aged for 12 months in 300 liter French oak barrels. 2nd and 3rd year. This wine has not been stabilized (only with the cold of winter) and has only been filtered slightly when it was bottled.

BOTTLING DATE: June 2024.

TOTAL PRODUCTION: 7.732 bottles 75cl.

TEMPERATURE OF SERVICE: We recommend serving it at a temperature between 16-18°C.

TASTING NOTES: Intense maroon color. On the nose, aromas of very ripe black fruit, together with spicy notes such as licorice and floral notes such as violet, which give it elegance. Also light toasted tones from a very integrated and respectful wood. In the mouth it has a lot of structure but very elegant and silky at the same time. Much volume. A very suitable wine for all types of meat, especially roasts, roasts, stews or stews, cured cheeses, etc..

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 13.8% vol.

Total Tartaric Acidity: 5.9 g/L

Volatile Acidity: 0.8 g/L

pH: 3.48

Residual Sugars: < 0.5 g/L

Total SO₂: 73 ppm
