

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 100% Cabernet Franc.

ELABORACIÓ

Procedent de 3 parcel·les, va ser collit a mitjans de Setembre amb una molt bona sanitat i qualitat del raïm. Es van vinificar les 3 parcel·les per separat i va macerar amb les pells una mitja de 9 dies. Posteriorment va realitzar una criança de 17 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 2023

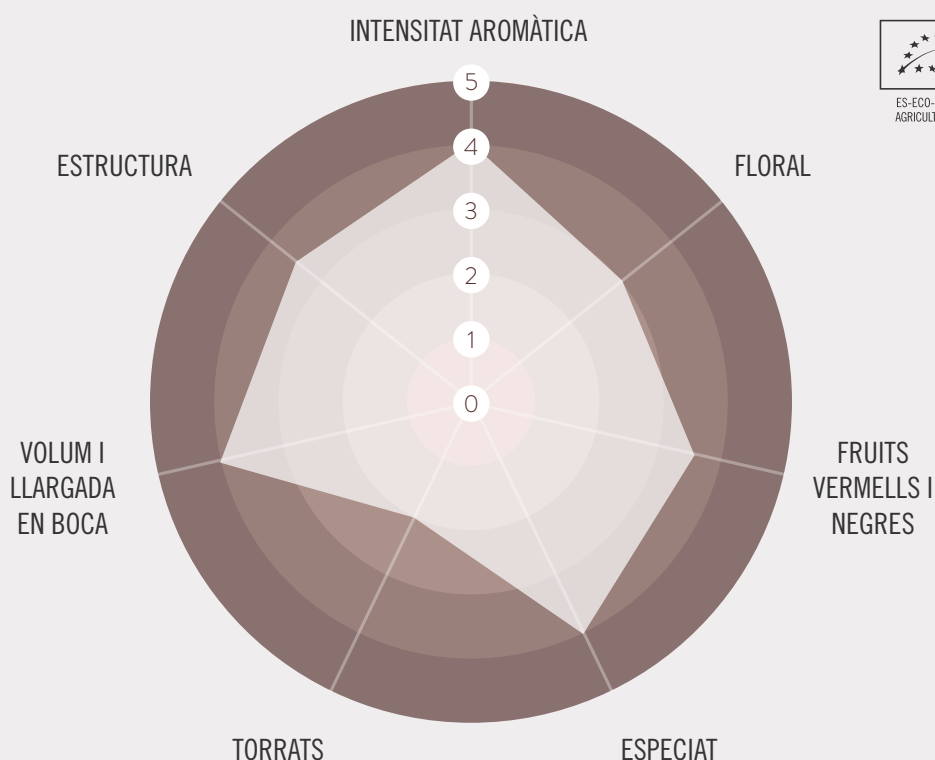
PRODUCCIÓ TOTAL: 4.236 ampolles de 75cl.

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

NOTA DE TAST: Color vermell amb tons teula. En nas, aromes especiats com la regalèssia o el clau amb un fons de fruita negra madura, es fonen amb elegants notes florals com la violeta i lleugers tons torrats. En boca te estructura, però molt elegant i sedós a la vegada i es deix beure be. Un vi molt apte per a tota mena de carns, sobretot vermelles, brasa, guisats o estofats, formatges curats, etc.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 14% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6.0 g/L
Acidesa Volàtil: 1.0 g/L
pH: 3.46
Sucres Residuals: < 0.5 g/L
SO₂ Total: 76 ppm



FITXA TÉCNICA

VARIEDADES: 100% Cabernet Franc.

ELABORACIÓN

Procedente de 3 parcelas, fue cosechado a mediados de septiembre con una muy buena sanidad y calidad de la uva. Se vinificaron las 3 parcelas por separado y maceró con sus pieles una media de 9 días. Posteriormente realizó una crianza de 17 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 2023.

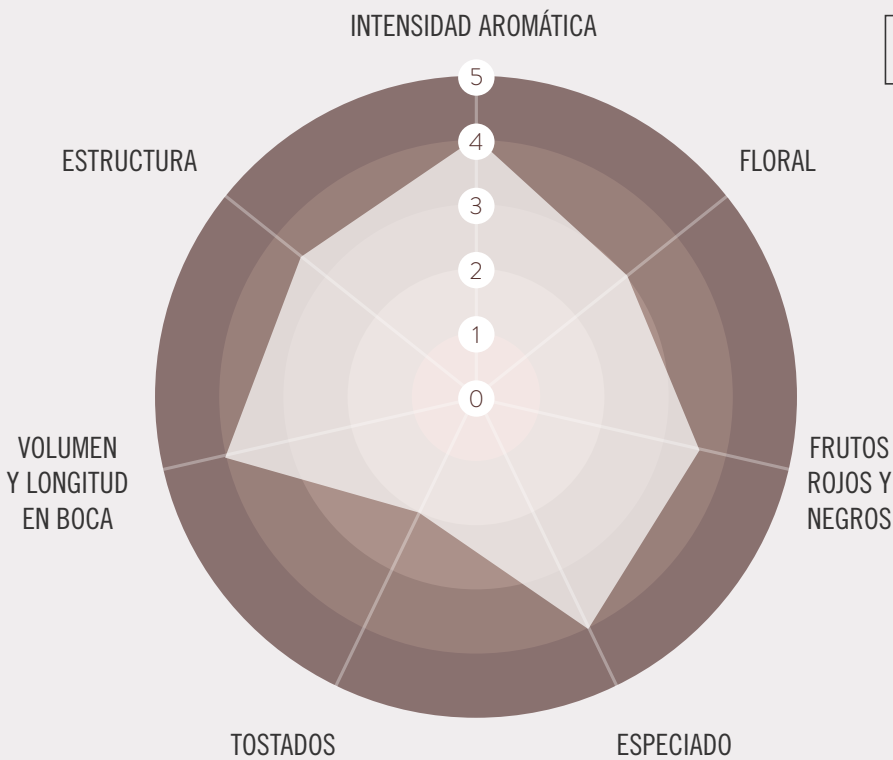
PRODUCCIÓN TOTAL: 4.236 botellas de 75 cl.

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

NOTA DE CATA: Color rojo con tonos teja. En nariz, aromas especiados como el regaliz o el clavo con un fondo de fruta negra madura, se funden con elegantes notas florales como la violeta y ligeros tonos tostados. En boca tiene estructura, pero muy elegante y sedoso a la vez y se deja beber bien. Un vino muy apto para todo tipo de carnes, sobre todo rojas, brasa, guisos o estofados, quesos curados, etc.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 14% vol.
Acidez Total Tartárica: 6.0 g/L
Acidez Volátil: 1.0 g/L
pH: 3.46
Azúcares Residuales: < 0.5 g/L
SO₂ Total: 76 ppm



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 100% Cabernet Franc.

WINEMAKING

Coming from 3 plots, it was harvested in mid-September with very good grape health and quality. The 3 parcels were vinified separately and macerated with the skins for an average of 9 days. It was then aged for 17 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 slightly filtered when it was bottled.

BOTTLING DATE: June 2023.

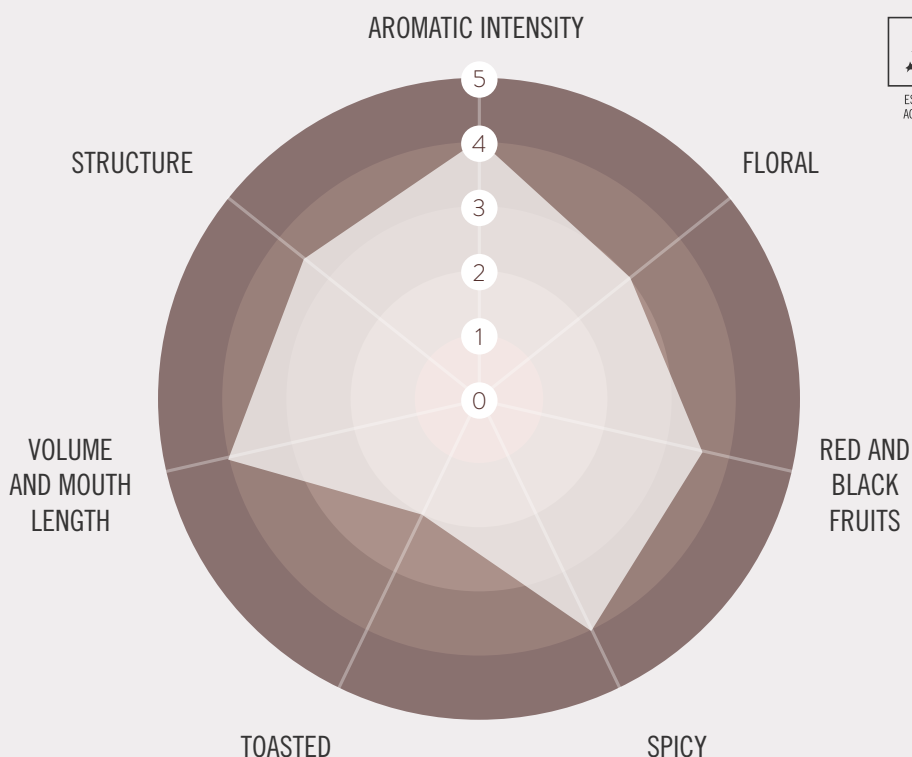
TOTAL PRODUCTION: 4.236 bottles 75cl.

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

TASTING NOTES: Red color with brick tones. On the nose, spicy aromas such as licorice or cloves with a background of ripe black fruit, blend with elegant floral notes such as violet and light toasted tones. On the palate it has structure, but is very elegant and silky at the same time and is easy to drink. A wine very suitable for all types of meat, especially red, grilled, stews or stews, cured cheeses, etc.

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.0 g/L
Volatile Acidity: 1.0 g/L
pH: 3.46
Residual Sugars: < 0.5 g/L
Total SO₂: 76 ppm



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES