

A Cellers AVGVSTVS FORVM ens agrada conèixer nous indrets i amb ells descobrir noves sensacions. Però per sobre de tot, el que més ens emociona és poder-ho compartir. És per això que hem creat les Microvinificacions, a través de leçs quals volem donar a conèixer vinyes màgiques del nostre paisatge que el fan d'allò més especial. Gràcies a elles obtenim el més important de tot, raïms únics per elaborar vins (a vegades amb tècniques poc habituals) que estem segurs us sorprendran!

SITUACIÓ DE LA FINCA

Municipi: Avinyonet, Alt Penedès (Barcelona)
Proximitat al Mar: 14,8 Km
Edat vinya: +10 anys
Superfície: 0,57 ha
Orientació: NE - SO
Alçada (msnm): 284 m

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 12,1% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5,8 g/L
Acidesa Volàtil: 0,33 g/L
pH: 3,23
Sucres Residuals: <0,5 g/L
SO₂ Total: 84 ppm

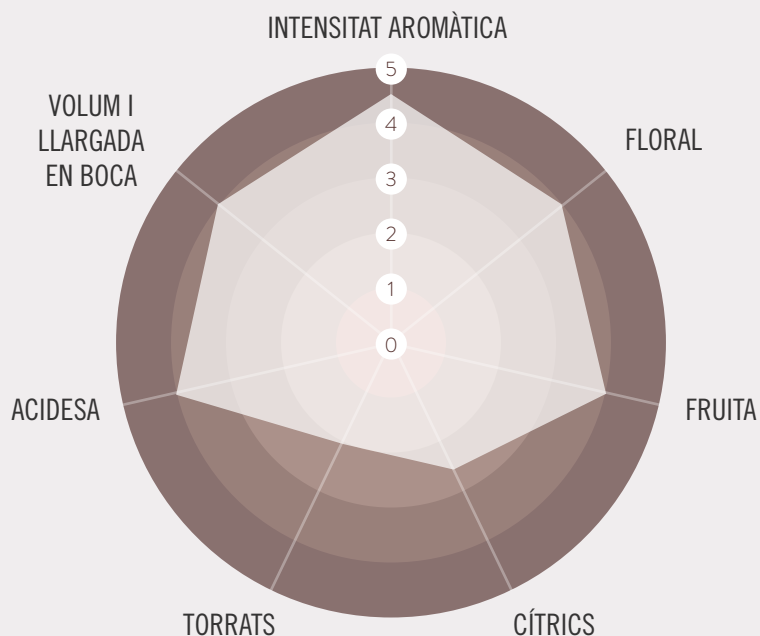
VEREMA: 02/09/2022

ELABORACIÓ: Es premsa lleugerament en fred per tal d'aconseguir un most flor perfumat. Després d'un lleuger desfangat estàtic, el 78 % del most passa a fermentar en 3 botes de roure francès de 500L i 1 de 300L, on seguidament fa una criança de 3,5 mesos sobre les seves lies dins la bota. El 22% restant fermenta a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. Es fa el cupatge amb les dos elaboracions i es prepara el vi per ser embotellat.

EMBOTELLAT: Març de 2023

PRODUCCIÓ TOTAL: 3.000 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST: D'una petita vinya als peus del Massís del Garraf és d'on prové la Malvasia de Sitges d'aquesta microvinificació, una Malvasia perfumada i amb molt de caràcter. A la copa trobem un bonic color groc palla. En nas, un equilibri perfecte entre aromes de flors blanques i fruites d'os com el préssec. En boca és ample, amb caràcter i un final de boca llarg. Perfecte per acompanyar arrossos, pasta, peix, marisc i sushi.



En Cellers AVGVSTVS FORVM nos gusta conocer nuevos lugares y con ellos descubrir nuevas sensaciones. Pero por encima de todo, lo que más nos emociona es poder compartirlo. Es por eso que hemos creado las Microvinificaciones, a través de las cuales queremos dar a conocer viñas mágicas de nuestro paisaje que lo hacen especial. Gracias a ellas obtenemos lo más importante de todo, uvas únicas para elaborar vinos (a veces con técnicas poco habituales) que estamos seguros que os sorprenderán!

SITUACIÓN DE LA FINCA

Municipio: Avinyonet, Alt Penedès (Barcelona)
Proximidad al Mar: 14,8 Km
Edad viñedo: +10 años
Superficie: 0,57 ha
Orientación: NE - SO
Altura (msnm): 284 m

PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 12,1% vol.
Acidez Total Tartárica: 5,8 g/L
Acidez Volátil: 0,33 g/L
pH: 3,23
Azúcares Residuales: <0,5 g/L
SO₂ Total: 84 ppm

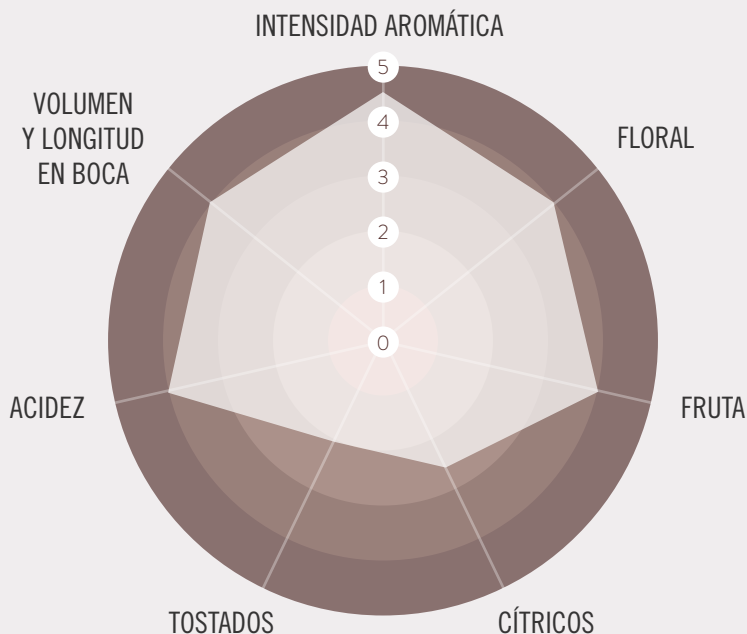
VENDIMIA: 02/09/2022

ELABORACIÓN: Se prensa ligeramente en frío para conseguir un mosto flor perfumado. Después de un ligero desfangado estático, el 78% del mosto pasa a fermentar en 3 barricas de roble francés de 500L i 1 de 300L, donde seguidamente hace una crianza de 3,5 meses sobre sus lías dentro la barrica. El 22% restante fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Se hace el ensamblaje con las dos elaboraciones y se prepara el vino para ser embotellado.

EMBOTELLADO: Marzo de 2023

PRODUCCIÓN TOTAL: 3.000 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA: De un pequeño viñedo a los pies de la Sierra del Garraf es de donde viene la Malvasia de Sitges de esta microvinificación, una Malvasia perfumada y con mucho carácter. A la copa encontramos un bonito color amarillo pajizo. En nariz, un perfecto equilibrio entre aromas de flores blancas y de frutas con hueso como el melocotón. En boca es amplio, con carácter y un final de boca largo. Perfecto para maridar con arroz, pasta, pescado, marisco y sushi.



At AVGVSTVS FORVM Winery we like to know new places and with them discover new sensations. But above all, what we like most is being able to share it. For this reason we have created our Microvinifications, through which we want to present magic vineyards of our landscape that make it so special. Thanks to those vineyards, we obtain the most important ingredient, unique grapes to make wines (with unusual techniques), that we are sure will surprise you!

VINEYARD SITUATION

Region: Avinyonet, Alt Penedès (Barcelona)
Distance to the sea: 14,8 Km
Vineyard Age: +10 years
Area: 0,57 ha
Orientation: NE - SW
Heigh (masl): 284 m

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 12,1% vol.
Total Tartaric Acidity: 5,8 g/L
Volatile Acidity: 0,33 g/L
pH: 3,23
Residual Sugars: <0,5 g/L
Total SO₂: 84 ppm

HARVEST: 02/09/2022

WINEMAKING: Slightly cold pressing to obtain a perfumed grape must. After a slight settling, 78% of the must ferments in 3 French oak barrels of 500L and 1 of 300L, where it ages for 3 months on its lees in the barrel. The remaining 22% ferments at low temperature in stainless steel tanks. The blend is made with the two elaborations and the wine is prepared to be bottled.

BOTTLING DATE: March 2023

TOTAL PRODUCTION: 3.000 bottles 75 cl.

TASTING NOTES: From a small vineyard, close to Garraf massif, is where our Malvasia de Sitges comes to elaborate that microvinification. It is an aromatic Malvasia with a lot of character. In appearance we find a straw yellowish color. On the nose, a perfect balance between aromas of white flowers, citrus and fruits such as peach. In the mouth it is ample and tasty, with a long finish. Perfect to pair with rice, pasta, fish, seafood and sushi.

