





AVGVSTVS

SOM EL QUE FEM, ON HO FEM I COM HO FEM. El nostre projecte de vida és el llegat de 4 generacions de viticultors i té un nom: AVGVSTVS FORVM. Fa més de 2700 anys que els romans van deixar una empremta eterna sobre aquestes terres que avui són casa nostra. A la nostra família hi ha la il·lusió per transformar aquest llegat únic de vinyes extraordinàries, en vins que emocionen i tenen personalitat pròpia. Som vins fets a partir de varietats autòctones, varietats internacionals i vinyes centenàries excepcionals. A Avgvstvs Forvm elaborem vins que expressen tot el potencial del seu origen i de ben segur seduiran els paladars més exigents del món. Els tastem junts?

SOMOS LO QUE HACEMOS, DÓNDE LO HACEMOS Y CÓMO LO HACEMOS. Nuestro proyecto de vida es el legado de 4 generaciones de viticultores y tiene un nombre: AVGVSTVS FORVM. Hace más de 2700 años que los romanos dejaron una huella eterna sobre estas tierras que hoy son nuestra casa. En nuestra familia está la ilusión por transformar (desde hace más de 40 años) este legado único de viñedos extraordinarios, en vinos que emocionan y tienen personalidad propia. Somos vinos hechos a partir de variedades autóctonas, variedades internacionales y viñedos centenarios excepcionales. En Avgvstvs Forvm elaboramos vinos que expresan todo el potencial de su origen y seguro seducirán a los paladares más exigentes del mundo. ¿Los probamos juntos?

WE ARE WHAT WE DO, WHERE WE DO IT AND HOW WE DO IT. Our life project is the legacy of 4 generations of winegrowers and it has a name: AVGVSTVS FORVM. More than 2.700 years ago the Romans left an eternal mark on these lands that are our home today. Perhaps for this reason, our way of understanding viticulture and the cultivation of the vine is based on the interpretation of this ancient heritage. In our family is the illusion to transform (for more than 40 years) this unique legacy of extraordinary vineyards, into wines that excite and have their own personality. We are wines made from autochthonous varieties, international varieties and exceptional hundred-year-old vineyards. At Avgvstvs Forvm we make wines that express the full potential of their origin and will surely seduce the most demanding palates in the world. Shall we try them together?



Fitxes tècniques
Fichas técnicas
Technical profiles





VINS DE CRIANÇA
VINOS DE CRIANZA
AGING WINE



Avgvstvs Trajanvs

750 ml

Cabernet Franc, Merlot,
Ull de Llebre, Garnatxa Negra
i Cabernet Sauvignon



Avgvstvs Chardonnay

375 ml, 750 ml, 1500 ml

100% Chardonnay



Avgvstvs Cabernet Sauvignon- Merlot

750 ml

Cabernet Sauvignon i Merlot



Avgvstvs V Varietats

1500 ml

Tempranillo, Garnatxa Negra, Merlot,
Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc



Avgvstvs Cabernet Franc

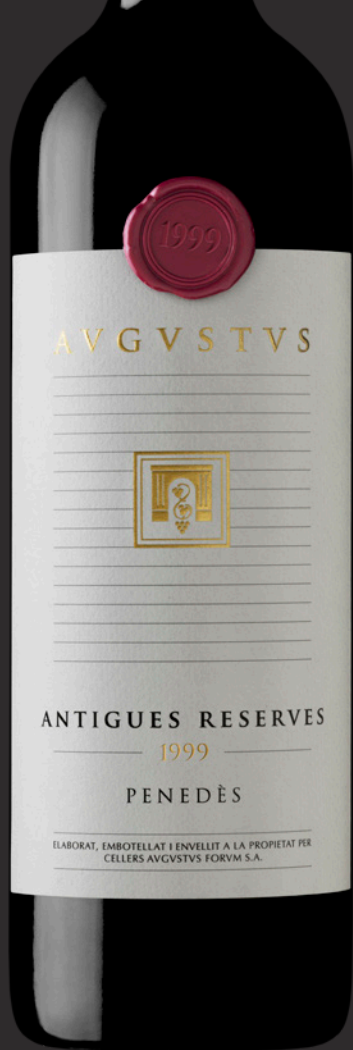
750 ml

Cabernet Franc



Avgvstvs Antigues Reserves 1999

750 ml
Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc



Avgvstvs Antigues Reserves Chardonnay

750 ml
Chardonnay





Avgvstvs Primer Negre

750 ml

Merlot i altres varietats
Merlot y otras variedades
Merlot and other varieties



Avgvstvs Primer Blanc

750 ml

Xarel·lo i altres varietats
Xarel·lo y otras variedades
Xarel·lo and other varieties



Avgvstvs Primer Rosat

750 ml

Cabernet Sauvignon - Merlot





VINS JOVES
VINOS JÓVENES
YOUNG WINES



MICROVINIFICACIONS
MICROVINIFICACIONES
MICROVINIFICATIONS



Avgvstvs
Micro
Xarel·lo
(+100)

750 ml 
100% Xarel·lo 



Avgvstvs Micro Xarel·lo Vermell

750 ml
100% Xarel·lo Vermell



Avgvstvs Micro Xarel·lo de mar

750 ml
100% Xarel·lo



Avgvstvs Micro Macabeu

750 ml
100% Macabeu



Avgvstvs Micro Malvasia de Sitges

750 ml
100% Malvasia de Sitges



Avgvstvs Micro Garnatxa Negra

750 ml
100% Garnatxa Negra



Avgvstvs Micro Ull de Llebre

750 ml
100% Ull de Llebre





NVDE
Sauvignon
Blanc



750 ml
Sauvignon Blanc



NVDE
Macabeu
Àmfora



750 ml
Macabeu



NVDE
Macabeu
Ciment



750 ml
Macabeu

NVDE

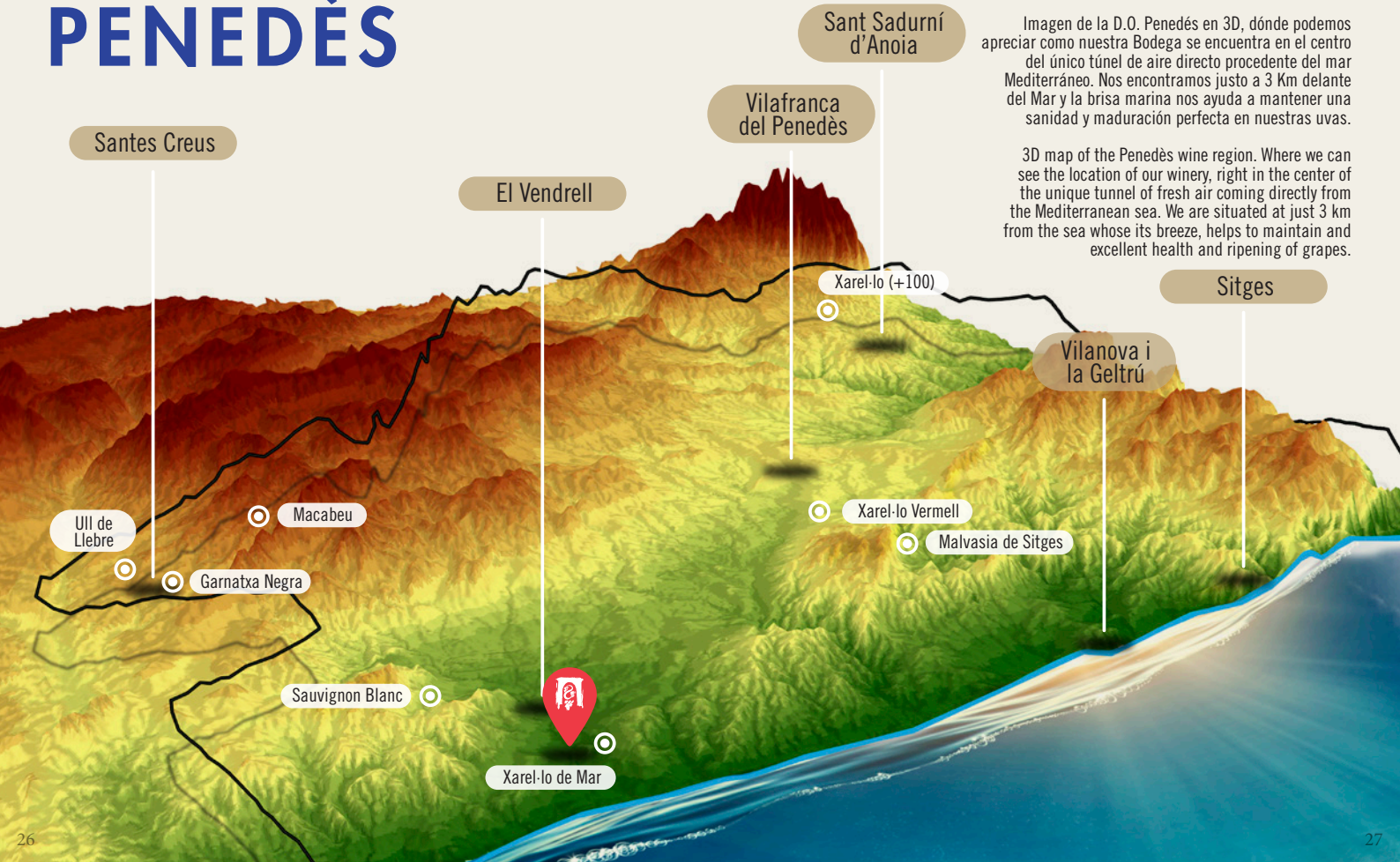


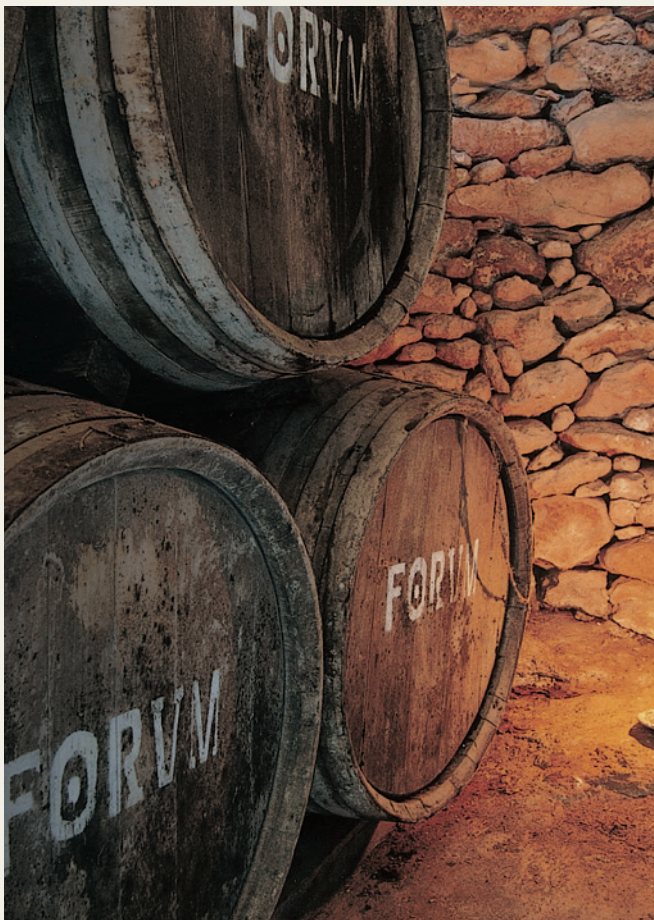
DO Penedès

Imatge de la DO Penedès en 3D, on podem apreciar com el nostre Celler es troba al centre de l'únic túnel d'aire directe procedent del mar Mediterrani. Ens trobem just a 3 Km davant del Mar i la brisa marina ens ajuda a mantenir una sanitat i maduració perfecta en els nostres raïms.

Imagen de la D.O. Penedés en 3D, dónde podemos apreciar como nuestra Bodega se encuentra en el centro del único túnel de aire directo procedente del mar Mediterráneo. Nos encontramos justo a 3 Km delante del Mar y la brisa marina nos ayuda a mantener una sanidad y maduración perfecta en nuestras uvas.

3D map of the Penedès wine region. Where we can see the location of our winery, right in the center of the unique tunnel of fresh air coming directly from the Mediterranean sea. We are situated at just 3 km from the sea whose its breeze, helps to maintain and excellent health and ripening of grapes.





VINAGRES FORVM
FORVM VINEGARS

PLAY WITH FORVM

Només de vins d'alta qualitat neixen els millors vinagres. I amb aquesta filosofia, a Cellers Avgvstvs Forvm portem més de 30 anys conquerint els paladars més exigents i als xefs més reputats d'arreu del món. Els vinagres Forvm estan presents a més de 40 països, en molts restaurants amb Estrella Michelin i han servit durant 13 anys per elaborar el menú de gala de l'entrega dels Premis Nobel.

Fem el que més ens agrada, envoltats dels millors professionals del món! **Vinagres FORVM, el vostre ingredient secret!**

Sólo de vinos de alta calidad nacen los mejores vinagres. Y con esta filosofía, en Avgvstvs Forvm llevamos más de 30 años conquistando los paladares más exigentes y a los chefs más reputados de todo el mundo. Los vinagres Forvm están presentes en más de 40 países, en muchos restaurantes con Estrella Michelin y han servido durante 13 años para elaborar el menú de gala de la entrega de los Premios Nobel.

¡Hacemos lo que más nos gusta, rodeados de los mejores profesionales del mundo!
Vinagres FORVM, vuestro ingrediente secreto!

Only from high quality wines, the best vinegars are born. With this philosophy, at Avgvstvs Forvm Winery, we have been conquering the most demanding palates and the most renowned chefs in the world for more than 30 years. Our vinegars are present in more than 40 countries, are used daily in the best kitchens (many restaurants with Michelin Stars), and have been served since 13 years at the gala menu of the Nobel Prize Awards.

We do what we like best, surrounded by the best professionals in the world! **FORVM vinegars, your secret ingredient!**



FORVM CABERNET

8
SOLERAS



EXCELLENT!
GOOD



Infografía creada en col·laboració amb el xef
Infografía creada en colaboración con el chef
Infographic created in collaboration with chef
Jordi Guillem - Restaurant Lo Mam

20 ml
250 ml
500 ml
1000 ml



Vols saber més?
¿Quieres saber más?
Do you want to know more?



FORVM CHARDONNAY

3 SOLERAS



EXCELLENT!
GOOD



Infografía creada en col·laboració amb el xef
Infografía creada en colaboración con el chef
Infographic created in collaboration with chef
Jordi Guillem - Restaurant Lo Mam

20 ml
250 ml
500 ml
1000 ml

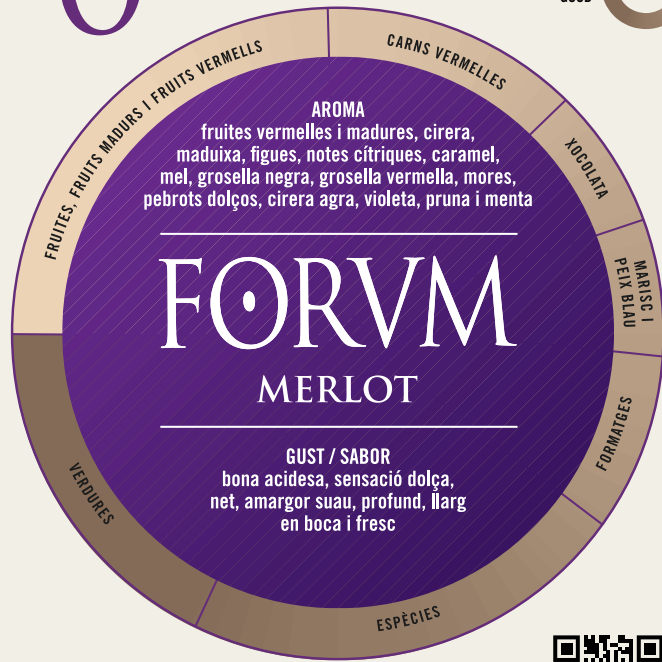


Vols saber més?
¿Quieres saber más?
Do you want to know more?



FORVM MERLOT

ORGANIC



EXCELLENT!
GOOD



Infografía creada en col·laboració amb el xef
Infografía creada en colaboración con el chef
Infographic created in collaboration with chef
Jordi Guillem - Restaurant Lo Mam

20 ml
250 ml
500 ml



Vols saber més?
¿Quieres saber más?
Do you want to know more?



FORVM

ANTIGUES RESERVES

30
SOLERAS



Vols saber més?
¿Quieres saber más?
Do you want to know more?



250 ml



FORVM ARBEQUINA

AOVE

EVOO



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



500 ml



Receptes amb Forvm Arbequina
Recetas con Forvm Arbequina
Recipes with Forvm Arbequina





RECEPTARI RECETARIO RECIPE BOOK

COSTELLA DE BLACK ANGUS AMB FORVM CABERNET
 COSTILLA DE BLACK ANGUS CON FORVM CABERNET
 BLACK ANGUS RIB WITH FORVM CABERNET

Ingredients

1 costella de Black Angus
 1 litre de brou de vedella
 250 ml FORVM Cabernet
 50 ml FORVM Chardonnay
 400 gr bolets de temporada
 200 gr de patata i 2 "ají" groc
 1 llima i 1 brot de coriandre
 1 manat de salicòrnia i sal

Ingredientes

1 costilla de Black Angus
 1 litro de caldo de ternera
 250 ml FORVM Cabernet
 50 ml FORVM Chardonnay
 400 gr setas de temporada
 200 gr de patata y 2 ají amarillo
 1 lima y brotes de cilantro
 1 manojo de salicornia y sal

Ingredients

1 rib of Black Angus
 1 liter beef bouillon
 250 ml FORVM Cabernet
 50 ml FORVM Chardonnay
 400 g season mushrooms
 200 g potatoes & 2 yellow ají
 1 lime & sprouts of coriander
 1 bunch of Salicornia & salt

Elaboració

Desossar i coure la costella de B.A. al buit a una t° de 65° durant 12h. Tallar en racions. Lacat: reduïm el FORVM Cabernet i afegim el brou de carn, suc de llima i ratlladura de la seva pròpia pell, fins quedar glassejat. Guarnició: rostim les patates, pelem i barregem amb l'ají groc, suc de llima i la seva ratlladura. Daurem els bolets en AOVE amb all i farigola fresca, afegim el FORVM Chardonnay i ho deixem escabeixar 2 minuts. Escalfem la costella al forn a 180° lacant per sobre amb la reducció de brou i FORVM diverses vegades fins que quedi ben brillant. Emplatem i decoram amb brotes de coriandre i salicòrnia.

Elaboración

Deshuesar y cocer la chuleta de B.A. al vacío a una t° de 65° durante 12h. Cortar en raciones. Lacado: reducimos el FORVM Cabernet y añadimos el caldo de carne, zumo de limón y ralladura de su propia piel, hasta quedar glaseado. Guarnición: asamos las patatas, pelamos y mezclamos con el ají amarillo, zumo de limón y su ralladura. Doramos las setas en AOVE con ajo y tomillo fresco, añadimos el FORVM Chardonnay y lo dejamos escabechar 2 minutos. Calentamos la chuleta al horno a 180° lacando por encima con la reducción de caldo y FORVM varias veces hasta que quede brillante. Emplatamos y decoramos con brotes de cilantro y salicornia.

Elaboration

Bone and cook the B.A. under vacuum at a temperature of 65° for 12 hours. Cut into portions. Lacquering: reduce the FORVM Cabernet and add the meat broth, lemon juice and the zest of its own skin, until glazed. Garnish: roast the potatoes, peel and mix with the yellow chili pepper, lemon juice and its zest. Brown the mushrooms in EVOO with garlic and fresh thyme, add the FORVM Chardonnay and let it marinate for 2 minutes. Heat the chop in the oven at 180°, lacquering the top with the broth reduction and FORVM several times until it is shiny. Plate and decorate with cilantro and salicornia shoots.

FORVM CABERNET

FORVM CHARDONNAY

SEITONS MACERATS EN VINAGRE FORVM CHARDONNAY
 BOQUERONES MACERADOS EN VINAGRE FORVM CHARDONNAY
 MACERATED FRESH ANCHOVY IN CHARDONNAY FORVM VINEGAR

Ingredients

2 kg de seitons frescos
 Sal i pebre
 Vinagre FORVM Chardonnay
 Oli d'oliva verge extra FORVM Arbequina

Ingredientes

2 kg de Boquerones frescos
 Sal y pimienta
 Vinagre FORVM Chardonnay
 Aceite de oliva virgen extra FORVM Arbequina

Ingredients

2 kg of fresh anchovy
 Salt and peppercorns
 FORVM vinegar Chardonnay
 FORVM Arbequina virgin extra olive oil

Elaboración

Treure les espines, esventrar i obrir els seitons per la meitat deixant la cua. Passar-los per aigua per netejar-los bé. Escórrer-los i posar-los en un recipient alternant una capa de seït, una mica de sal i vinagre FORVM fins cobrir-los. Deixar marinar a la nevera durant 24 hores ben tapat. Escórrer bé els seitons i col·locar-los de nou per capes: una de filets de seït, a sobre oli d'oliva verge extra FORVM Arbequina i pebre negre al gust. Es pot conservar una setmana a la nevera.

Elaboración

Sacar las espines, destripar y abrir los boquerones por la mitad dejando la cola. Pasarlos por agua para limpiarlos bien. Escurrirlos y colocarlos en un recipiente por capas: una de boquerones, un poco de sal y vinagre FORVM hasta cubrirlos. Dejar macerar durante 24 horas ben tapat. Escurrir bien los boquerones y volver a colocarlos en capas: boquerones, aceite de oliva virgen extra FORVM Arbequina y pimienta al gusto. Se puede conservar una semana en la nevera.

Elaboration

Remove the spine from the fish, rinse the anchovies with cold water and drain the fish fillets. In a food container, put a layer of anchovies, add salt and cover them with vinegar. Repeat this step with all the fish fillets. Leave the marinade for 24 hours in the fridge. Drain the anchovies again and repeat the layers in another food container but this time only with fish fillets and FORVM Arbequina extra virgin olive oil. Keep refrigerated and eat them before 7 days.

RECETES
 RECETAS
 RECIPES



Restaurant CHÉRI (Barcelona)



RECETES
 RECETAS
 RECIPES



MADUIXES MACERADES AMB FORVM MERLOT, GELAT DE IOGURT
 FRESAS MACERADAS CON FORVM MERLOT, HELADO DE YOGUR
 MACERATED STRAWBERRIES IN FORVM MERLOT, YOGHURT ICE CREAM

Ingredients

1 kg de maduixes
 3 cullerades de vinagre FORVM Merlot
 8 cullerades de sucre
 Gelat de iogurt
 Reducció de FORVM Chardonnay

Elaboració

Rentar bé les maduixes, trossejar-les i col·locar-les en un bol. Per 1 kg de maduixes s'hi afegeixen 3 cullerades de vinagre FORVM Merlot i 8 cullerades de sucre. Remenar perquè es barregi bé tot. Deixar reposar 2 hores a la nevera. El vinagre actua com un potenciador del sabor i fa un xarop molt saborós amb el sucre i el suc de les maduixes. Presentació del plat: posar les maduixes en un plat petit fondo o un bol petit, afegir-hi una bola de gelat de iogurt i unes gotes de reducció de FORVM Chardonnay.

Ingredientes

1 kg de fresas
 3 cucharadas de vinagre FORVM Merlot
 8 cucharadas de azúcar
 Helado de yogur
 Reducción de FORVM Chardonnay

Elaboración

Lavar las fresas, trocearlas y colocarlas en una fuente. Para un kg de fresas se añaden 3 cucharadas de vinagre FORVM Merlot y ocho cucharadas de azúcar. Remover para que se mezcle todo bien. Dejar reposar en la nevera durante dos horas. El vinagre actúa como un potenciador del sabor y crea un sirope muy sabroso junto con el azúcar y el jugo de las fresas. Presentación del plato: disponer las fresas en un pequeño plato sopero o un bol pequeño y añadir una bola de helado de yogur y unas gotas de reducción de FORVM Chardonnay.

Ingredients

1 kg of strawberries
 3 tablespoons of FORVM Merlot vinegar
 8 tablespoons of sugar
 Yoghurt ice cream
 Reduction of FORVM Chardonnay

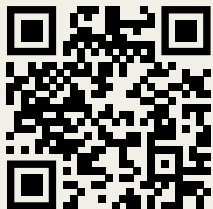
Elaboration

Wash the strawberries, chop and put them in a bowl. Add vinegar and sugar. Mix it and reserve in the fridge for 2 hours. Vinegar works as flavor enhancer and it makes a tasty syrup with sugar and strawberry juice.

Serve strawberries in a small bowl, add a scoop of yoghurt ice cream on top and a few drops of FORVM Chardonnay reduction.



RECETES
 RECETAS
 RECIPES



FORVM MERLOT

FORVM ANTIGUES RESERVES

ARRÓS MELÓS D'ÀNEC CONFITAT AMB BOLETS I FORVM ANTIGUES RESERVES
 ARROZ MELOSO DE PATO CONFITADO CON SETAS Y FORVM ANTIGUES RESERVES
 MELLOW RICE WITH DUCK CONFIT, MUSHROOMS WITH FORVM ANTIGUES RESERVES

Ingredients

120 gr d'arròs Delta de l'Ebre
 80 gr de confit de cuixes d'ànec confitat
 80 gr selecció de bolets
 Brou casolà de carn i verdures
 Picada catalana
 Vi blanc Avgvstvs Primer Blanc
 Vinagre FORVM Antiques Reserves

Elaboració

En una cassola, ofeguem els bolets amb el vi blanc Avgvstvs Primer Blanc i una culleradeta de vinagre FORVM Antiques Reserves. Un cop reduït afegim l'arròs i nacarem bé. Afegim la picada. Corregim de sal i afegim el brou de mica en mica. Un cop l'arròs hagi quedat al nostre gust, hi afegirem uns fruits vermells per sobre per contrarestar el greix de l'ànec.

Ingredientes

120 gr de arroz Delta del Ebro
 80 gr de confit de muslos de pato confitado
 80 gr selección de setas
 Caldo casero de carne y verduras
 Picada catalana
 Vino blanco Avgvstvs Primer Blanc
 Vinagre FORVM Antiques Reserves

Elaboración

En una cazuela, rehogamos las setas con el vino blanco Avgvstvs Primer Blanc y una cucharadita de vinagre FORVM Antiques Reserves. Una vez reducido añadimos el arroz y nacaramos bien. Añadimos la picada. Corregimos de sal y añadimos el caldo poco a poco. Una vez el arroz haya quedado a nuestro gusto, añadiremos unos frutos rojos por encima para contrarrestar la grasa del pato.

Ingredients

120 gr of rice Delta del Ebro
 80 gr of confit duck leg
 80 gr selection of mushrooms
 Meat and vegetable broth
 Catalan "picada" (minced dry bread, pine-seeds, almonds, hazelnut)
 Avgvstvs Primer Blanc white wine
 FORVM Antiques Reserves vinegar

Elaboration

In a casserole, slow fry the mushrooms with the white wine Avgvstvs Primer Blanc and a small spoonful of FORVM Antiques Reserves. Once reduced, add the rice and cook well. Add the picada. Add salt to the taste and add the broth little by little. Once the rice is to our taste, add some red fruits on top to counteract the greasiness of the grease of the duck.



RECETES
 RECETAS
 RECIPES



ENTREVINYES

ENOTURISME I ESDEVENIMENTS



RESERVA ARA!
¡RESERVA AHORA!
BOOK NOW!
JETZT BUCHEN!

DEGVSTA

ESPAI GASTRONÒMIC



RESERVA PRÈVIA. CONSULTA LA CARTA AL QR
RESERVA PREVIA. CONSULTA LA CARTA EN EL QR
RESERVATION IN ADVANCE. CHECK THE MENU IN THE QR
RESERVIERUNG IM VORAU. LESEN SIE DAS MENÜ IM QR

L'EQUIP / EL EQUIPO / THE TEAM





A V G V S T V S



F O R V M

CELLERS AVGVSTVS FORVM



Crta. Sant Vicenç s/n
43700 El Vendrell
T +34 977 666 910

www.avgvstvsforvm.com
avgvstvs@avgvstvsforvm.com

COMERCIAL
albert@avgvstvsforvm.com

ENOTURISME / ENOTURISMO / ENOTOURISM
enoturisme@avgvstvsforvm.com
M +34 663 929 552

