

AMIC BLANCO 2016

Enología y viticultura:	PETER SISSECK / MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Abril 2017
Procedencia Uvas:	Parcelas situadas en Garriguella (Alt Empordà)
Región:	D.O Empordà
Suelo:	Arcillo-pizarroso
Topografía:	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
Orientación:	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
Altura:	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
Clima:	Mediterráneo
Precipitación Media Anual:	675,8 mm
Temperatura Media:	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
Número Horas de Luz	Alrededor de 2.300 horas anuales
Variedades de Uva (%):	43% Macabeo, 23% Moscatel, 20% Garnacha roja, 14% Garnacha blanca
Años plantación viñas:	Entre 1991 y 2004
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 1 al 23 de septiembre de 2016
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	96% en depósitos de Inoxidable, resto en barrica nueva de Roble Francés
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	2 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages
Barricas:	Solamente el 4% del volumen
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13%
Acidez Total:	5,72 g/l
pH:	3,19
Acidez Volátil:	0,43

PRODUCCIÓN

0,75 L: 20.000 botellas, 1,5 L: 275 botellas



NOTAS DE CATA

Amic blanco de Clos d'Agon es un vino de color amarillo pajizo muy claro, brillante y limpio.

Es el hermano pequeño en la familia de los blancos de Clos d'Agon y, a diferencia de su hermano mayor, pretende ser un vino menos complejo, muy fresco y fácil de beber. Sin embargo, el pequeño aporte de vino fermentado en barrica y el trabajo con lías, pretende dotarlo de unos toques de estructura, volumen y complejidad.

En nariz se presenta intenso, muy frutal y fresco. Aparecen aromas a flores blancas y notas herbáceas.

En boca es muy fresco, con una entrada suave y con unos ligeros toques amargos, que le aportan peso, y salinos, que le dan frescura.

Es graso y envolvente con una acidez muy viva que le da un final en boca largo y amable. A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante algunos años.

La añada 2016 destacó por ser muy seca y cálida. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes muy escasos. En todo caso, la acidez natural de la uva se conservó suficientemente hasta el momento de la vendimia.

Todo esto resulta en vinos golosos y muy expresivos, pero que conservan la suficiente frescura.

Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar a temperatura más o menos constantes entre 9 y 17 °C, con humedades relativas del 65-80%, protegido de la luz y, a ser posible, fuera de su caja. El tapón de rosca permite que el vino pueda ser almacenado verticalmente.

Consejos de Consumo:

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo es durante el año de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acide, permiten a Amic blanco perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.