

## AMIC BLANCO 2017

<b>Enología y viticultura:</b>	PETER SISSECK / MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
<b>Fundación de la bodega:</b>	1987
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Abril 2018
<b>Procedencia Uvas:</b>	Parcelas situadas en Garriguella (Alt Empordà)
<b>Región:</b>	D.O Empordà
<b>Suelo:</b>	Arcillo-pizarroso
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio Natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	675,8 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	Alrededor de 2.300 horas anuales
<b>Variedades de Uva (%):</b>	100% Macabeo
<b>Años plantación viñas:</b>	Entre 1991 y 2004
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 23 al 30 de agosto de 2017
<b>Despallado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	3 horas
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	86% en depósitos de Acero Inoxidable, resto en bodega de Roble Francés
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	No
<b>Crianza:</b>	2 meses de crianza sobre lías en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages
<b>Barricas:</b>	Solamente el 14% del volumen
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	13%
<b>Acidez Total:</b>	5,28 g/l
<b>pH:</b>	3,20
<b>Acidez Volátil:</b>	0,29

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 10.288 botellas



---

# NOTAS DE CATA

---

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

Es el 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 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 2017 destacó por ser seca y cálida y venir de un año anterior muy extremo. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes 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, horizontalmente y fuera de su caja.

## **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 acidez, permiten a Amic blanco perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.