



MAS GIL, S.L.U Apt. Correus 117, 17251 Calonge  
(Catalunya -España)  
Tel.+34972661486 Fax.+34972661462  
e-mail: info@closdagon.com

**CLOS  
D'AGON**

## CLOS D'AGON TINTO 2010

**Propietario:** CLOS D'AGON SUIZA. S.A  
**Enología:** PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA  
**Viticultura:** PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA  
**Fundación de la bodega:** 1999  
**Nombre del Vino:** Clos D'Agon Tinto  
**Añada:** 2010  
**Clasificación de la añada:** Muy Buena  
**Disponibilidad:** Junio 2011  
**Procedencia Uvas:** 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge  
**Región:** D.O Catalunya  
**Suelo:** Pizarra roja, arcilla y arenas  
**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 40-140 m sobre el nivel del mar  
**Clima:** Mediterráneo  
**Precipitación Media Anual:** 1041,6mm  
**Temperatura Media:** Min. 10,2 °C Máx. 20,2 °C Media: 15,2°C  
**Número Horas de Luz:** 2.300 horas  
**Varietades de Uva (%):** 40% Cab. Franc, 30% Syrah, 10% Merlot, 10% Petit verdot y 10% Cab. sauvignon  
**Edad de las viñas:** 7 a 23 años  
**Densidad de las viñas:** 4.000-4.500 cepas/ Ha dependiendo de la parcela  
**Viticultura:** Prácticas tradicionales en espaldera 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:** 20-35 Hl por Hectárea dependiendo de la variedad  
**Vendimia:** Manual  
**Fecha Vendimia:** Del 7 de Septiembre al 20 de Octubre de 2010  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 5 días  
**Fermentación Alcohólica:** 100% en depósitos de Acero Inox. de 50 y 80 Hectolitros  
**Fermentación Maloláctica:** 100% en barrica durante 2 meses con continuos battonages  
**Crianza:** 19 meses de crianza en barricas  
**Barricas:** 100% Roble Francés. 40 % barrica Nueva y 60% barrica de 1 vino  
  
**Clarificado:** Sí  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 15%  
**Acidez Total:** 5,7 g/l  
**pH:** 3,50  
**Acidez Volátil:** 0,62

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 15.000 botellas, **1,5 L:** 1557 botellas, **0,375 L:** 615 botellas,  
**3 L:** 84 botellas **6 L:** 50 botellas **15 L:** 11 botellas

**Conservación del Vino:** Para una optima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar climatizado entre 13 y 15 °C.

**Consejos de Consumo:** El óptimo de consumo se alcanza desde los 3 años después del embotellado hasta 15 años. No recomendamos guardar esta añada durante más de 30 años.

## NOTA DE CATA

Color cereza picota, ribete rojizo bien vivo, capa alta y fina lágrima bien tintada.

En nariz presenta unos aromas de fruta negra en compota (moras y grosellas negras), tostados bien presentes pero que sólo van surgiendo a medida que el vino se va aireando, notas de pimientos rojos, hierbas frescas del monte con abundante presencia de tomillo y raíz de regaliz. La entrada en boca presenta un tanino potente con nervio, muy buena acidez, notas balsámicas muy marcadas donde destacan los mentolados y el eucalipto fresco, marcada estructura, tostados marcados pero integrados con su agradable fruta negra bien madura, intenso, complejo y buena persistencia. Final largo, postgusto de fruta negra madura y retronasal muy ahumado. Un vino de notable fuerza que gracias a su frescura y estructura irá redondeándose y mejorando en botella.

