



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 1999

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK
Viticultura: PETER SISSECK
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos D'Agon Tinto
Añada: 1999
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2001
Procedencia Uvas: 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
Región: D.O Cataluña
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: 792,7 mm
Temperatura Media: Min. 11,4 °C Máx. 22 °C Media: 16,7°C
Número Horas de Luz: 2.278 horas
Variedades de Uva (%): 50% Cab. Sauvignon, 30% Merlot y 20% Syrah
Edad de las viñas: 7 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 12 de septiembre al 17 de octubre de 1999
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: 18 meses de crianza en barricas
Barricas: 100% Roble Francés

Clarificado: Sí
Estabilización por Frío: No
Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,5%
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,50
Acidez Volátil: 0,6

PRODUCCIÓN

0,75 L: 22.000 botellas, **1,5 L:** 510 botellas, **0,375 L:** 978 botellas y
3 L: 79 botellas

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

NOTA DE CATA

Catado el vino en 2016, este presenta ciertos tonos claros, que tienden al anaranjado, propios de la evolución. Sin embargo, con sus 17 años, aún se presenta brillante y con asombrosa acidez.

Nariz muy elegante y equilibrada con aromas de fruta negra compotada, cassis y tinta china, apareciendo cueros y aromas almizclados, finos ahumados procedentes de la barrica, especiados y balsámicos, notas de tabaco, con un fondo muy elegante.

En boca es aún muy fino y elegante. Taninos muy finos y tostados bien pulidos.

Un vino largo en boca, equilibrado y con magnífica persistencia. Final largo, postgusto de fruta madura, ahumado y finamente especiado.

En un momento excepcional para disfrutar.