



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 VALMAÑA TINTO 2001

<b>Propietario:</b>	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
<b>Enología:</b>	PETER SISSECK
<b>Viticultura:</b>	PETER SISSECK
<b>Fundación de la bodega:</b>	1999
<b>Nombre del Vino:</b>	Clos D'Agon Tinto
<b>Añada:</b>	<b>2001</b>
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Diciembre 2003
<b>Procedencia Uvas:</b>	100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
<b>Región:</b>	D.O Catalunya
<b>Suelo:</b>	Pizarra roja, arcilla y arenas
<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 40-140 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	657,6 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	2.300 horas
<b>Variedades de Uva (%):</b>	75% Cabernet Sauvignon, 25% Monastrell
<b>Edad de las viñas:</b>	7 a 9 años
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en espaldera 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>	20-35 hl por hectárea dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 12 de septiembre al 17 de octubre de 2001
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	5 días
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de Acero Inox. de 50 y 80 hectolitros
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en barrica durante 2 meses con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	19 meses de crianza en barricas
<b>Barricas:</b>	100% Roble Francés.
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	13.5%
<b>Acidez Total:</b>	5.7 g/l
<b>pH:</b>	3.3
<b>Acidez Volátil:</b>	0.58

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 4.000 botellas

**Conservación del Vino:** Para una optima 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, mantiene aún coloración picota intenso con ribete grana, que tiende al teja, propio de la evolución. Sin embargo, con sus 15 años, aún se presenta brillante y con buena acidez.

Aromas austeros, pero muy elegante, que con la oxigenación van ofreciendo notas de frutillos negros frescos, especias, balsámicos y algo de cuero.

En boca es seco, sabroso, con tanino presente de calidad, goloso, con mucha sensación de fruta. Es aún muy redondo, potente y estructurado.

En un momento excepcional para disfrutar.