



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 2010

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO
Viticultura: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos Valmaña Tinto
Añada: 2010
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2012
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 (%): 55 % Merlot, 25% Cab. Sauvignon, 7% Cab. Franc, 7% Syrah y 6% Petit verdot
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 10 de Septiembre al 15 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: 5,2 g/l
pH: 3,55
Acidez Volátil: 0,55

PRODUCCIÓN

0,75 L: 3.830, **1,5 L:** 300botellas, **3 L:** 36 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.

NOTA DE CATA

- En la fase visual presenta un color cereza picota de capa alta, intenso y con ribetes granate
- En la fase olfativa se aprecia un aroma a frutas rojas, envuelto por unos toques tostados que lo hacen muy potente en nariz.
- En la fase gustativa es intenso, con mucha estructura que está perfectamente ensamblada con la acidez característica de la añada

