



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 2011

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: 2011
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2013
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: 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 (%): 62 % Merlot, 20% Syrah y 18% 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 12 de Septiembre al 17 de Octubre de 2011
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: 17 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: 5,6 g/l
pH: 3,55
Acidez Volátil: 0,6

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

Color rojo picota, ribete rojizo intenso, capa alta y abundante lágrima bien tintada.

En nariz presenta una gran frescura con una abundante fruta roja y caramelo de fresas, pimientas, toque licoroso bien refrescante, notas balsámicas, regaliz y monte bajo fresco de fondo.

En boca presenta una fina astringencia que le da un buen recorrido con notas balsámicas, siendo un conjunto muy fresco a pesar de su potencia. Fruta roja licorosa, sabroso, ligero, con gran amplitud y persistencia. Final largo y postgusto de fruta roja algo licorosa.

