



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 2012

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: 2012
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2014
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: 657,6 mm
Temperatura Media: Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C
Número Horas de Luz: 2.300 horas
Variedades de Uva (%): 53% Syrah, 35 % Merlot, 12% Cab. Franc,
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 2012
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, 20% barrica Nueva y 80% 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: 0,6

PRODUCCIÓN

0,75 L: 3.110, **1,5 L:** 302 botellas, **3L:** 30 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 cereza picota bien cubierto, ribete granate, capa alta.

En nariz presenta aromas de fruta madura con un marcado predominio de la fruta roja (grosellas) acompañados de recuerdos de compota de moras, notables especiados bien acompañados por unos intensos tostados de la barrica que necesitan pulirse, suaves balsámicos con predominio de eucalipto e intensas notas de laurel que le aportan cierta densidad y un suave fondo de cierta mineralidad.

En boca tiene una buena entrada, suave astringencia, agradable recorrido, sabroso, buena estructura, elegante, intenso, untuoso, finos especiados (clavo) con unos frescos balsámicos que potencian la larga persistencia. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal suavemente especiado.

