



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 2013

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: 2013
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2015
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 (%): 71 % Merlot, 29% Syrah.
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 2013
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: 3,53
Acidez Volátil: 0,6

PRODUCCIÓN

0,75 L: 16.500 botellas, **1,5 L:** 1.200 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, ribete granate, capa media.

En nariz tiene una magnífica intensidad con unas notas iniciales de mineralidad y pizarra y húmeda que destaca junto a los mentolados frescos y la madera muy bien integrada de la barrica con toques de regaliz negro, fruta negra bien madura, chocolate negro, monte bajo.

En boca tiene una entrada bastante redonda aunque se nota cierta tanicidad debido a su juventud, que se tiene que pulir un poco. Intenso en todo su recorrido con una buena concentración de fruta negra madura (mermelada de moras), notable acidez, balsámicos frescos, toques minerales, muy concentrado, intenso, potente, buen volumen y notable estructura, ligeramente carnoso y muy persistente. Final bien largo, postgusto de fruta negra y retronasal muy ahumado. Necesita botella.

