



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 2014

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: 2014
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2016
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
Varietades de Uva (%): 57 % Merlot, 43% 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 bodega durante 2 meses con continuos battonages
Crianza: 17 meses de crianza en barricas
Barricas: 100% Roble Francés. 40 % bodega Nueva y 60% bodega de 1 vino

Clarificado: Sí
Estabilización por Frío: No
Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14.5%
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,35
Acidez Volátil: 0,69

PRODUCCIÓN

0,75 L: 6.922 botellas, **1,5 L:** 772 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 de capa alta, intenso y con ribetes granate

En nariz se aprecian aromas a frutos rojos, envuelto por toques tostados que lo hacen muy intenso. Magnífica intensidad con notas iniciales de pizarra. Regaliz negro, chocolate negro, monte bajo.

En boca es intenso, con mucha estructura, perfectamente ensamblada con la acidez característica de la añada. Balsámicos frescos, toques minerales, muy concentrado, intenso, potente, buen volumen y notable estructura, ligeramente carnoso y muy persistente. Final largo, postgusto de fruta negra y retronasal muy ahumada.

