



MAS GIL, S.L.U Apt. Correus 117, 17251 Calonge
(Catalunya -España)
Tel.+34972661486 Fax.+34972661462
e-mail: info@closdagon.com



AMIC BLANCO 2011

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticultura: MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: AMIC Blanco
Añada: 2011
Clasificación de la añada: Excelente
Disponibilidad: Junio 2012
Procedencia Uvas: Uvas seleccionadas de parcelas situadas en la localidad de Garriguella (Alt Empordà)

Región: D.O Empordà
Suelo: Arcillo-pizarroso
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 y 200 m sobre el nivel del mar
Clima: Mediterráneo
Precipitación Media Anual: 657,6 mm
Temperatura anual: Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C
Número Horas de Luz: 2.300horas
Variedades de Uva (%): 100 % Garnacha blanca
Edad de las viñas: 23-40 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 y Cordon Royat
Métodos de Cultivo: Mecánicos y manuales
Riego: No
Poda en verde: Sí
Rendimiento por Hectárea: 35 hl por hectárea
Vendimia: Manual
Fecha Vendimia: Del 2 al 5 de Septiembre de 2011
Despalillado: Sí
Maceración en Frío: 3 horas
Fermentación Alcohólica: 100% en depósitos de Acer Inoxidable
Fermentación Maloláctica: No
Crianza: 5 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages
Barricas: No

Clarificado: Sí
Estabilización por Frío: No
Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13%
Acidez Total: 5,5 g/l
pH: 3,45
Acidez Volátil: 0,25

PRODUCCIÓN

0,75 L : 6.700 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: Aconsejamos beber la botella durante los 3 primeros años. No recomendamos guardar esta añada durante más de 5 años

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, brillante y limpio.

Muy mineral en nariz con aromas a flores blancas y ligero toque dulzón que se hace más marcado a medida que el vino coge temperatura, notas herbáceas.

En boca es suave y presenta una salinidad que aporta frescura.

Fresca entrada en boca con unos ligeros toques amargos que le aportan algo de fuerza, buena acidez, fruta cítrica, suave y una persistencia media. Postgusto de fruta blanca y cítrica.

