



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



AMIC BLANCO 2014

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:	2014
Clasificación de la añada:	Muy buena
Disponibilidad:	Diciembre 2014
Procedencia Uvas:	Uvas seleccionadas de parcelas situadas en la localidad de Garriguella (Alt Empordà)
Región:	D.O Empordà, Baix 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	2.300 horas
Varietades de Uva (%):	55% Garnacha blanca, 45% Macabeo
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 9 al 15 de Septiembre de 2014
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	En depósitos de Acero Inoxidable
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	2 meses de crianza en depósito con continuos battonages
Barricas:	No
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	12%
Acidez Total:	5,85 g/l
pH:	3,28
Acidez Volátil:	0,18

PRODUCCIÓN

0,75 L : 19.000 botellas **1,5 L :** 600 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, bien brillante y limpio.

Notable intensidad en nariz con mucha frescura, abundante fruta blanca fresca y carnosas.
Notas salinas que aportan frescura y nervio al vino.

En boca es muy fresco, con una entrada suave y con unos ligeros toques amargos que le aportan peso.

Es graso y envolvente con una acidez muy viva que le da un final en boca largo y amable.

