

AMIC BLANCO 2019

Enología y viticultura: MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega: 1987
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Abril 2020

Procedencia Uvas: Parcelas situadas en Garriguella (Alt Empordà)

Región: D.O Empordà, Baix Empordà / Alt 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: 675,8 mm

Temperatura Media: Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C

Número Horas de Luz: Alrededor de 2.300 horas anuales

Varietades de Uva (%): 100% Macabeo

Años plantación viñas: Entre 1991 y 2004

Densidad de las viñas: 4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela

Viticultura: Prácticas tradicionales 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: 4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad

Vendimia: Manual

Fecha Vendimia: Del 6 al 18 de septiembre de 2019

Despalillado: Sí

Maceración en Frío: 3 horas

Fermentación Alcohólica: En depósitos de Inoxidable

Fermentación Maloláctica: No

Crianza: 2 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages

Barricas: Solamente el 19% del volumen (2 meses)

Clarificado: Sí

Estabilización por Frío: No

Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13%

Acidez Total: 6,20 g/l

pH: 3,18

Acidez Volátil: 0,26

PRODUCCIÓN

0,75 l: 11.900 botellas



NOTAS DE CATA

Amic blanco de Clos d'Agon es un vino de color amarillo pajizo muy claro, brillante y limpio.

Es el hermano pequeño en la familia de los blancos de Clos d'Agon y, a diferencia de su hermano mayor, pretende ser un vino menos complejo, muy fresco y fácil de beber. Sin embargo, el pequeño aporte de Viognier, Roussanne y Marsanne (fermentadas en barrica) y el trabajo con lías, pretende dotarlo de unos toques de estructura, volumen y complejidad.

En nariz se presenta intenso, muy frutal y fresco. Aparecen aromas a flores blancas y notas herbáceas.

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

Es graso y envolvente con una acidez muy viva que le da un final en boca largo y amable. A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante algunos años.

La añada 2019 fue bastante seca durante el periodo vegetativo, aunque el mes de julio fue más lluvioso de lo habitual, lo que dio alivio a las plantas, hasta ese momento castigadas por la sequía. Las temperaturas fueron moderadas durante todo el año.

Con ello las uvas alcanzaron maduraciones adecuadas y volúmenes muy buenos, preservando la acidez natural.

Todo esto resulta en vinos muy expresivos y frutales que, en todo caso, presentan frescura y resultan finos, elegantes y de gran potencial de guarda y evolución, dotando a un vino joven como Amic blanco de una larga expectativa de vida.

Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar a temperatura más o menos constantes entre 9 y 17 °C, con humedades relativas del 65-80%, protegido de la luz y, a ser posible, fuera de su caja.

Consejos de Consumo:

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo es durante el año de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acide, permiten a Amic blanco perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.