



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



## AMIC ROSADO 2015

**Propietario:** CLOS D'AGON SUIZA. S.A  
**Enología:** MIGUEL CORONADO/PACO BALSERA  
**Viticultura:** MIGUEL CORONADO  
**Fundación de la bodega:** 1999  
**Nombre del Vino:** AMIC Rosado  
**Añada:** 2015  
**Clasificación de la añada:** Muy buena  
**Disponibilidad:** Junio 2016  
**Procedencia Uvas:** 14% de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge y el 86 % restante seleccionado 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:** 675,8 mm  
**Temperatura anual:** Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C  
**Número Horas de Luz:** 2.300 horas  
**Variedades de Uva (%):** 59% Garnacha tinta, 27% Garnacha roja, 5% Merlot y 9% Syrah.  
**Edad de las viñas:** 20 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:** Cordon Royat  
**Métodos de Cultivo:** Mecánicos y manuales  
**Riego:** No  
**Poda en verde:** Sí  
**Rendimiento por Hectárea:** 40 hl por hectárea  
**Vendimia:** Manual  
**Fecha Vendimia:** Del 14 al 22 de Septiembre de 2015  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 3 horas  
**Fermentación Alcohólica:** 100% en depósitos de Acer Inox.  
**Fermentación Maloláctica:** No  
**Crianza:** 2 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages  
**Barricas:** No  
**Clarificado:** Sí  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13.5%  
**Acidez Total:** 5,04 g/l  
**pH:** 3,31  
**Acidez Volátil:** 0,32

### PRODUCCIÓN

**0,75 L :** 14.657 botellas **1,5 L :** 306 botellas **3 L :** 30 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 2 primeros años.  
No recomendamos guardar esta añada durante más de 3 años.

## **NOTA DE CATA**

En la fase visual, presenta un color rosa pálido, con tonalidad salmón, claro y brillante.

En fase olfativa, presenta a copa parada aromas a pétalos de rosa, pimienta blanca, frambuesa, violeta, tras oxigenar un poco el vino se perciben aromas más cítricos y a frutos rojos.

En fase gustativa, es fresco, suave y se perciben los mismos aromas que en nariz, pero con mayor intensidad. Tiene un gran volumen en boca, siendo muy untuoso y persistente a la vez que mantiene una gran elegancia y sutilidad.

Para disfrutar en los próximos 3 años.

