

## AMIC ROSADO 2016

<b>Enología y viticultura:</b>	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
<b>Fundación de la bodega:</b>	1987
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Abril 2017
<b>Procedencia Uvas:</b>	Una parte seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge y el resto de parcelas situadas en Garriguella (Alt Empordà)
<b>Región:</b>	D.O Empordà, Baix Empordà / Alt Empordà
<b>Suelo:</b>	Arcillo-pizarroso
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	675,8 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	Alrededor de 2.300 horas anuales
<b>Variedades de Uva (%):</b>	80% Garnacha tinta, 10% Merlot y 10% Cariñena
<b>Años plantación viñas:</b>	Entre 1991 y 2004
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales. Uvas propias en P.I.
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 1 al 23 de septiembre de 2016
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	3 horas
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de Acero Inoxidable
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	No
	2 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	
<b>Barricas:</b>	No
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	13%
<b>Acidez Total:</b>	5,79 g/l
<b>pH:</b>	3,16
<b>Acidez Volátil:</b>	0,39

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 12.700 botellas, **1,5 L:** 252 botellas,  
**3 L:** 30 botellas



---

# NOTAS DE CATA

---

Amic rosado de Clos d'Agon es un vino de color rosa pálido y tonalidad salmón, intensidad muy tenue, claro, brillante y limpio.

En nariz trae recuerdos a golosinas de frutos rojos. A copa parada se expresa en forma de pétalos de rosa, pimienta blanca, frambuesa y violeta. Tras una breve oxigenación, nos alcanzan aromas más cítricos y a frutos rojos.

En boca es fresco y suave, con gran volumen, untuosidad y persistencia, manteniendo, al mismo tiempo, una gran elegancia y sutilidad.

Podríamos describirlo, en fin, como un vino rosado que evoca a un blanco joven en boca, pero con aromas a frutos rojos.

A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante, al menos, tres años tras su embotellado.

La añada 2016 destacó por ser muy seca y cálida. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes muy escasos. En todo caso, la acidez natural de la uva se conservó suficientemente hasta el momento de la vendimia.

Todo esto resulta en vinos golosos y muy expresivos. La potencial gran concentración de estas uvas, se atenúa en Amic rosado gracias a las ligeras maceraciones a las que son sometidas para su elaboración, dándonos así un vino goloso pero muy fresco.

## **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. El tapón de rosca permite que el vino pueda ser almacenado verticalmente.

## **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 acidez, permiten a Amic rosado perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.