

## AMIC ROSADO 2019

<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 2020
<b>Procedencia Uvas:</b>	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>	71% Cariñena, 24% Garnacha tinta, 3% Merlot 2% Cabernet Sauvignon
<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
<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 2019
<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>	No
<b>Barricas:</b>	No
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	13,5 %
<b>Acidez Total:</b>	5,59 g/l
<b>pH:</b>	3,38
<b>Acidez Volátil:</b>	0,62

### PRODUCCIÓN

0,75 L: 4.400 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 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 rosado 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. 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.