



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

CLOS  
D'AGON

## CLOS D'AGON BLANCO 2008

**Propietario:** CLOS D'AGON SUIZA. S.A  
**Enología:** PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO  
**Viticultura:** PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO  
**Fundación de la bodega:** 1999  
**Nombre del Vino:** Clos D'Agon Blanco  
**Añada:** 2008  
**Clasificación de la añada:** Muy buena  
**Disponibilidad:** Junio 2009  
**Procedencia Uvas:** 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge  
**Región:** D.O Catalunya, Baix Empordà  
**Suelo:** Pizarra, arena y arcillas rojas  
**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 40-80 m sobre el nivel del mar  
**Clima:** Mediterráneo  
**Precipitación Media Anual:** 645,9 mm  
**Temperatura Media:** Min. 11 °C Máx. 20,2 °C Media: 15,6 °C  
**Número Horas de Luz:** 2.300 horas  
**Variedades de Uva (%):** 100% Viognier  
**Edad de las viñas:** 23 años  
**Densidad de las viñas:** 4.000-4500 cepas/ha  
**Viticultura:** Prácticas tradicionales en espaldera 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:** 20-30 hl por hectárea  
**Vendimia:** Manual  
**Fecha Vendimia:** Del 2 al 8 de Septiembre de 2008  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 3 horas  
**Fermentación Alcohólica:** 70% en depósitos de Acero Inoxidable y 30% en barricas  
**Fermentación Maloláctica:** No  
**Crianza:** 7 meses de crianza en barrica y depósitos de Acero Inox. con continuos battonages  
**Barricas:** 100% Roble Francés. 25 % barrica Nueva, 25 barrica 1 vino, 25% barrica 2 vinos y 25% barrica 3 vinos  
**Clarificado:** Sí  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 14%  
**Acidez Total:** 5,2 g/l  
**pH:** 3,40  
**Acidez Volátil:** 0,41

### PRODUCCIÓN

**0,75 L : 7.400 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:** El óptimo de consumo se alcanza desde los 2 años después del embotellado hasta 7 años. No recomendamos guardar esta añada durante más de 10 años.

## NOTA DE CATA

Color amarillo intenso con tonos muy dorados.

En nariz se muestra muy concentrado e intenso, presentando una parte más floral y especiada: hinojo, flor de acacia, incienso, plátano maduro, orejones, que resulta muy compleja y cambiante.

En boca tiene una entrada potente que te llena la boca con muy buena acidez, que unido al gran volumen que posee y una parte especiada, forman un bloque muy equilibrado y persistente. Con un final sutilmente amargo y a la vez dulce con recuerdos anisados.

Un gran ejemplo de buena evolución en botella, ideal para disfrutar con un buen pescado o una carne, que gracias a su potencia, acidez y concentración, seguirá sorprendiéndonos con el paso de los años.

