



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 2012

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticultura: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos D'Agon Blanco
Añada: 2012
Clasificación de la añada: Muy buena
Disponibilidad: Junio 2013
Procedencia Uvas: 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
Región: D.O Catalunya, Baix Empordà
Suelo: Viognier y Roussanne (Pizarra y Arena), Marsanne (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: 657,6 mm
Temperatura Media: Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media: 16, °C
Número Horas de Luz: 2.278 horas
Variedades de Uva (%): 100% Viognier
Edad de las viñas: 24 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 dependiendo de la variedad
Vendimia: Manual
Fecha Vendimia: Del 3 al 17 de Septiembre de 2012
Despalillado: Sí
Maceración en Frío: 3 horas
Fermentación Alcohólica: 70% en depósitos de Acero Inox. y el 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: 5,7 g/l
pH: 3,40
Acidez Volátil: 0,42

PRODUCCIÓN

0,75 L : 7.000 botellas , **1,5 L :** 600 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 con sutiles tonos dorados, claros y brillantes.

En nariz presenta aromas cítricos a limón, albaricoque, melocotón, hierbas aromáticas, anís, notas de pastelería y fruta madura, dejándose ver más la tipicidad de la Viognier.

En boca es muy glicérico y goloso, con cierta salinidad, sensaciones tostadas en boca, todo ello sustentado una gran acidez que hace más largo y fresco el conjunto.

Gran momento para disfrutar de la añada por la juventud que presenta acompañado de una fina evolución en botella.

