



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 2013

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: 2013
Clasificación de la añada: Muy buena
Disponibilidad: Junio 2014
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 2013
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: 13,5%
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,40
Acidez Volátil: 0,42

PRODUCCIÓN

0,75 L : 7.500 botellas , **1,5 L :** 300 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 pálido con tonalidades verdosas.

En nariz presenta aromas de frutas blancas, al principio poco expresivo, pero cuando se va oxigenando, aparecen aromas de melocotón, jazmín, pistachos, anacardos, romero, etc.

En la boca destaca un buen volumen con mucha amplitud, todo ello soportado por una gran acidez que hace de columna vertebral, terminando finalmente con un postgusto muy cítrico muy típico de la Marsanne.

