

CLOS D'AGON BLANCO 2016

Enología y viticultura:	PETER SISSECK / MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2017
Procedencia Uvas:	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
Región:	D.O Catalunya
Suelo:	Pizarra, arena y arcilla roja
Topografía:	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Les 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 y 200 m sobre el nivel del mar
Clima:	Mediterráneo
Precipitación Media Anual:	675,8 mm
Temperatura Media:	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
Número Horas de Luz	Alrededor de 2.300 horas anuales
Variedades de Uva (%):	100% Viognier
Año plantación viñas:	1991
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 1 al 7 de Septiembre de 2016
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 Inoxidable 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:	14.5%
Acidez Total:	6,90 g/l
pH:	3,14
Acidez Volátil:	0,40

PRODUCCIÓN

0,75 L : 6.700 botellas

NOTAS DE CATA

Clos d'Agon blanco es un vino de color amarillo pajizo, con cierta intensidad y tonalidades verdosas, que perduran en el tiempo a pesar de que en añadas muy viejas el color tienda hacia el dorado brillante.

En nariz es sumamente complejo y cambiante. Los aromas evolucionan en la copa según su volatilidad y se pueden apreciar estas variaciones durante un largo periodo de tiempo.

En los primeros años después de su embotellado, los aromas son más frescos, destacando frutas blancas, cítricos, albaricoques, anís y pastelería y sobresaliendo la tipicidad de la Viognier (tropicalidad, magnolias).

Con los años, estos aromas evolucionan hacia mieles, fruta madura, orejones, flores blancas marchitas, tinta china o incienso. Los aromas aportados por la barrica también están presentes, pero de forma sutil y equilibrada.

Tiene una entrada potente y llena la boca por su volumen, cremosidad, estructura y persistencia, lo que, unido a su gran frescura y a los aromas especiados retronasales, forman un bloque equilibrado y redondo. La Viognier aporta su final amargo, pero elegante, característico.

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 muy concentrados, golosos y muy expresivos, pero que conservan la suficiente frescura.

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 y en forma horizontal si no se va a consumir en breve espacio de tiempo.

Consejos de Consumo:

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo a partir del segundo año después de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acidez y el trabajo sobre lías, permiten a Clos d'Agon Blanco perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.