

CLOS D'AGON BLANCO 2017

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Julio 2018
Procedencia Uvas:	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
Región:	D.O Catalunya
Suelo:	Pizarra, arena y arcillas
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 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 22 al 29 de agosto de 2017
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%
Acidez Total:	5.60 g/l
pH:	3,20
Acidez Volátil:	0,33

PRODUCCIÓN

0,75 L : 8.000 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 2017 destacó por ser seca y cálida y venir de un año anterior muy extremo. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes escasos. En todo caso, la acidez natural de la uva se conservó suficientemente hasta el momento de la vendimia.

Todo esto resulta en vinos 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.