



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 TINTO 2013

<b>Propietario:</b>	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
<b>Enología:</b>	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO
<b>Viticultura:</b>	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO
<b>Fundación de la bodega:</b>	1999
<b>Nombre del Vino:</b>	Clos D'Agon Tinto
<b>Añada:</b>	<b>2013</b>
<b>Clasificación de la añada:</b>	Excelente
<b>Disponibilidad:</b>	Julio 2015
<b>Procedencia Uvas:</b>	100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
<b>Región:</b>	D.O Catalunya
<b>Suelo:</b>	Pizarra roja, arcilla y arenas
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40-140 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	730mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 11,6 °C Máx. 23 °C Media: 16,5°C
<b>Número Horas de Luz</b>	2.296horas
<b>Variedades de Uva (%)</b>	50% Cab. Franc, 29% Syrah, 11% Petit verdot y 10% Cab. sauvignon
<b>Edad de las viñas:</b>	7 a 23 años
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ Ha dependiendo de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	20-35 Hl por Hectárea dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 8 de Septiembre al 17 de Octubre de 2013
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	5 días
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de Acero Inox. de 50 y 80 Hectolitros
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en barrica durante 2 meses con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	17 meses de crianza en barricas
<b>Barricas:</b>	100% Roble Francés. 40 % barrica Nueva y 60% barrica de 1 vino
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	14,5%
<b>Acidez Total:</b>	5,7 g/l
<b>pH:</b>	3,50
<b>Acidez Volátil:</b>	0,6

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 20000 botellas, **1,5 L:** 2.400 botellas, **0,375 L:** 1.200 botellas,  
**3 L:** 200 botellas **6 L:** 100 botellas **15 L:** 15 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 3 años después del embotellado hasta 15 años.

## NOTA DE CATA

Color rojo intenso, ribete granate, capa alta y gruesa lágrima bien tintada.

En nariz muestra mucha intensidad, aromas de fruta madura con toques de zarzamora, grosellas rojas y fresa ácida, finos tostados de la barrica bien domados e integrados, elegante en su conjunto, finos especiados, balsámicos frescos y hierbas mediterráneas muy aromáticas (tomillo, romero), con una suave mineralidad de fondo que le da frescura.

En boca, tiene una entrada muy potente y a la vez elegante, siendo muy untuoso, con fruta bien madura, finos tostados maduros y bien integrados y ligeramente cremosos, mucha golosidad, buena estructura, amplio, fresca mineralidad que perdura haciéndolo muy largo en boca.

Postgusto de fruta madura y retronasal finamente ahumado. Un vino joven aún, que dará muchos matices con los años en botella.

