

CLOS D'AGON TINTO 2017

| | |
|-----------------------------------|---|
| Enología y viticultura: | MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA |
| Fundación de la bodega: | 1987 |
| Clasificación de la añada: | Muy Buena |
| Disponibilidad: | Junio 2019 |
| Procedencia Uvas: | 100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà) |
| Región: | D.O Catalunya |
| Suelo: | Pizarra roja, arcilla y arena |
| 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 (%): | 56% Cabernet Franc, 28% Syrah, 14% Petit Verdot y 2% Cabernet Sauvignon |
| Año plantación viñas: | Entre 1991 y 2004 |
| 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: | 23 de agosto a 7 de septiembre de 2017 |
| Despalillado: | Sí |
| Maceración en Frío | 5 días |
| Fermentación Alcohólica: | 100% en depósitos de acero Inoxidable de 50 y 80 hl |
| Fermentación Maloláctica: | 100% en barrica y depósito durante 2 meses con continuos battonages |
| Crianza: | 18 meses de crianza en barricas |
| Barricas: | 100% Roble francés. 40 % barrica nueva y 60% barrica de 1 vino |
| Clarificado: | Sí |
| Estabilización por Frío: | No |
| Filtración: | Sí |



ANALÍTICA

| | |
|--------------------------|---------|
| Grado Alcohólico: | 15.0% |
| Acidez Total: | 5,6 g/l |
| pH: | 3,32 |
| Acidez Volátil: | 0,56 |

PRODUCCIÓN

0,375 l: 400 botellas **0,75 l:** 14.150 botellas **1.5 l:** 1.000 botellas **3 l:** 50 botellas **6 l:** 30 botellas **15 l:** 10 botellas

NOTAS DE CATA

Clos d'Agon tinto es un vino de gran intensidad y color rojo picota o granate oscuro y gran vivacidad. En la botella es posible encontrar restos de precipitado de color, dado que el vino es filtrado no muy intensamente.

En nariz es muy complejo y cambiante, sobresaliendo los frutos rojos y negros muy maduros, los tostados, el hinojo y otros balsámicos, especiados, minerales y de hierbas mediterráneas. A lo largo del tiempo estas notas evolucionan hacia compotas, finos tostados, chocolate, café, tabaco, pero conservando una carga aromática fresca y que recuerda a vinos más jóvenes.

La entrada en boca presenta un tanino con nervio, muy buena acidez, notas balsámicas muy marcadas, donde destacan los mentolados y el hinojo fresco, marcada estructura y tostados intensos pero integrados; es intenso, complejo y con buena persistencia.

Clos d'Agon tinto destaca en esta añada 2017 por su gran finura y elegancia en boca.

Su evolución es hacia vinos muy redondos, finos y elegantes, con recuerdos a fruta madura muy sabrosa, tostados bien pulidos y algo cremosos, taninos redondos y suaves mentolados.

Un vino muy largo y equilibrado con una magnífica persistencia. Postgusto de fruta madura, ahumados y finas especias.

La añada 2017 se caracterizó por ser seca y cálida y venir de un año anterior muy extremo. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la baja pluviometría, 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. A pesar de lo expuesto, Clos d'Agon 2017 es, además, un vino fino, elegante y de gran 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 comienza a partir del tercer año después de su embotellado. Sin embargo Clos d'Agon Tinto puede considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.