



MAS GIL, S.L.U Apt. Correus 117, 17251 Calonge  
(Catalunya -España)  
Tel.+34972661486 Fax.+34972661462  
e-mail: info@closdagon.com



## AMIC BLANCO 2012

**Propietario:** CLOS D'AGON SUIZA. S.A  
**Enología:** MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA  
**Viticultura:** MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA  
**Fundación de la bodega:** 1999  
**Nombre del Vino:** AMIC Blanco  
**Añada:** 2012  
**Clasificación de la añada:** Excelente  
**Disponibilidad:** Junio 2013  
**Procedencia Uvas:** Uvas seleccionadas de parcelas situadas en la localidad de Garriguella (Alt Empordà)

**Región:** D.O Empordà  
**Suelo:** Arcillo-pizarroso  
**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:** 657,6 mm  
**Temperatura anual:** Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C  
**Número Horas de Luz:** 2.300horas  
**Variedades de Uva (%):** 50 % Garnacha blanca, 50% Macabeo  
**Edad de las viñas:** 23-40 años  
**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 y Cordon Royat  
**Métodos de Cultivo:** Mecánicos y manuales  
**Riego:** No  
**Poda en verde:** Sí  
**Rendimiento por Hectárea:** 35 hl por hectárea  
**Vendimia:** Manual  
**Fecha Vendimia:** Del 5 al 9 de Septiembre de 2012  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 3 horas  
**Fermentación Alcohólica:** 100% en depósitos de Acer Inoxidable  
**Fermentación Maloláctica:** No  
**Crianza:** 5 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages  
**Barricas:** No

**Clarificado:** Sí  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 12.5%  
**Acidez Total:** 5,7 g/l  
**pH:** 3,45  
**Acidez Volátil:** 0,25

### PRODUCCIÓN

**0,75 L : 3.100 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:** Aconsejamos beber la botella durante los 3 primeros años. No recomendamos guardar esta añada durante más de 5 años

## NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, brillante y limpio.

Muy mineral en nariz con aromas a flores blancas y ligero toque dulzón que se hace más marcado a medida que el vino coge temperatura, notas herbáceas.

En boca es suave y presenta una salinidad que aporta frescura.

Fresca entrada en boca con unos ligeros toques amargos que le aportan algo de fuerza, buena acidez, fruta cítrica, suave y una persistencia media. Postgusto de fruta blanca y cítrica.

