



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



AMIC TINTO 2010

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 Tinto
Añada:	2010
Clasificación de la añada:	Muy buena
Disponibilidad:	Junio 2011
Procedencia Uvas:	40% de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge y el 60 % restante seleccionado de parcelas situadas en la localidad de Garriguella (Alt Empordà)
Región:	D.O Catalunya, Baix Empordà
Suelo:	Garnacha (Pizarra), Cab. Sauvignon (Arena), Syrah (Pizarra) y Merlot (Arcilla)
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:	1041,6 mm
Temperatura anual:	Min. 10,2 °C Máx. 20,2 °C Media 15,2 °C
Número Horas de Luz	2.300 horas
Variedades de Uva (%):	64% Garnacha, 10% Cabernet sauvignon, 17% Merlot, 9% Syrah
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
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	35 hl por hectárea
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 15 de Septiembre al 6 de Octubre de 2010
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	5 días
Fermentación Alcohólica:	25 días. 100% en depósitos de acero Inox. de 50 y 80 hl
Fermentación Maloláctica:	100% durante 2 meses en barricas con continuos battonages
Crianza:	6 meses de crianza en barrica
Barricas:	100% Roble Francés. 50%barrica de 1 vino, 30%barrica de 2 vinos y 25%barrica de 3 vinos
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	14,5%
Acidez Total:	5,5 g/l
pH:	3,45
Acidez Volátil:	0,45

PRODUCCIÓN

0,75 L : 39.000 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 dos primeros años.
No recomendamos guardar esta añada durante más de 7 años.

NOTA DE CATA

Color burdeos con ribete granate de intensidad media.

Muy buena complejidad en nariz con aroma a licor de guindas, rosa, toffee, avainillado, con rica cremosa madera, especiado (pimienta) y mineral.

Aunque visualmente puede parecer ligero en boca es estructurado y sabroso, con buena persistencia y elegante. Fino en boca y muy mineral.

