



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



AMIC TINTO 2011

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: 2011
Clasificación de la añada: Muy buena
Disponibilidad: Julio 2012
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 Empordà, 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: 792,7 mm
Temperatura Media: Min. 11,4 °C Máx. 22 °C Media Anual: 16,7 °C
Número Horas de Luz: 2.278 horas
Varietades de Uva (%): 66% Garnacha, 21% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 4% 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 y Cordón 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 15 al 29 de Septiembre de 2011
Despalillado: Sí
Maceración en Frío: 5 días
Fermentación Alcohólica: 25 días. 100% en depósitos de Acero Inoxidable de 50 y 80 hectolitros.
Fermentación Maloláctica: 100% durante 2 meses en barricas con continuos battonages
Crianza: 6 meses de crianza en bodega
Barricas: 100% Roble Francés. 50% bodega de 1 vino, 30% bodega de 2 vinos y 25% bodega 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: 59.000 botellas, **1,5 L:** 3000 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 7 años

NOTA DE CATA

Color cereza picota con toques amaratados. Capa alta.

La nariz es intensa y con buena complejidad, muy franco en frutas rojas silvestres como cerezas, moras, etc. Notas balsámicas de pino que le dan mucha frescura.

En boca es sedoso y equilibrado. Con nervio y mucha fruta potenciada con una excelente acidez. Muy mineral y persistente.

