



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



## AMIC TINTO 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 Tinto  
**Añada:** 2012  
**Clasificación de la añada:** Muy buena  
**Disponibilidad:** Julio 2013  
**Procedencia Uvas:** 70 % de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge y el 30 % 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:** 657,6 mm  
**Temperatura Media:** Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C  
**Número Horas de Luz:** 2.300 horas  
**Variedades de Uva (%):** 28% Garnacha, 23% Cabernet sauvignon, 27% Merlot, 22% 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 19 al 27 de Septiembre de 2012  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 5 días  
**Fermentación Alcohólica:** 25 días. 100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.  
**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:** 5,7 g/l  
**pH:** 3,4  
**Acidez Volátil:** 0,42

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 22.000 botellas, **1,5 L:** 1200 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 granate intenso con ribete violáceo con buena capa de color.

En nariz es muy intenso, toffe, hierbas mediterráneas, vainilla, canela, toques anisados, finalizando con aromas a frutos rojos que refrescan el conjunto.

En boca es fresco y expresivo, con una entrada corpulenta de fruta madura. Presenta muy buen equilibrio con un tanino muy redondo y muy buena estructura, que hará que el vino muestre buena capacidad para envejecer.

