

AMIC TINTO 2015

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2017
Procedencia Uvas:	87 % de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas y el 13 % restante de parcelas situadas en el Alt Empordà
Región:	D.O Empordà. Baix Empordà / Alt Empordà
Suelo:	Pizarras y arcillas
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 (%):	62% Merlot, 13% Cariñena, 12% Cabernet Franc, 8% Syrah y 5% Cabernet Sauvignon
Años 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. Uvas propias en P.I.
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 9 al 21 de Septiembre de 2015
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	5 días
Fermentación Alcohólica:	100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.
Fermentación Maloláctica:	100% en barricas durante 2 meses con continuos battonages
Crianza:	6 meses de crianza en barrica
Barricas:	100% Roble Francés. 50% barrica de 1 vino, 30% de 2 vinos y 25% de 3 vinos
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	14.50%
Acidez Total:	6,1 g/l
pH:	3,24
Acidez Volátil:	0,53

PRODUCCIÓN

0,75 L : 8.500 botellas



NOTAS DE CATA

Amic tinto es un vino con gran intensidad de color, cereza picota o granate intenso, con ribete violáceo.

En nariz es complejo e intenso. Profundamente frutal, predominando frutas rojas muy maduras. Además de las frutas silvestres, son fácilmente detectables aromas balsámicos de pino y hierbas mediterráneas, que le aportan frescura, tostados, vainilla, canela, anisados, pimienta y un definido toque mineral.

En boca es potente, estructurado, persistente y elegante, aunque con cierta finura. Es fresco y expresivo, con una entrada corpulenta donde se aprecia la fruta madura.

Dada su buena acidez, su contenido alcohólico y todas las características antes reseñadas, este vino posee una gran capacidad para envejecer.

La añada 2015 destacó por ser muy seca y cálida. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, 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. La potencial gran concentración de estas uvas, se expresa en Amic tinto 2015 en forma de potencia, frescura y frutalidad.

Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar a temperatura más o menos constante 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 primer año después de su embotellado. Sin embargo Amic Tinto puede llegar considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten evolucionar favorablemente y perdurar durante bastantes años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.