

## AMIC TINTO 2017

<b>Enología y viticultura:</b>	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
<b>Fundación de la bodega:</b>	1987
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Abril 2019
<b>Procedencia Uvas:</b>	Una parte de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas y el resto en terrenos situados en el Alt Empordà
<b>Región:</b>	D.O Empordà. Baix Empordà / Alt Empordà
<b>Suelo:</b>	Pizarras y arcillas
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	675,8 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	Alrededor de 2.300 horas anuales
<b>Variedades de Uva (%):</b>	52% Garnacha y 30% Merlot, 18% Syrah
<b>Años plantación viñas:</b>	Entre 1991 y 2004
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales. Uvas propias en P.I.
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 24 de agosto al 7 de septiembre de 2017
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	5 días
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en barricas durante 2 meses con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	8 meses de crianza en barrica
<b>Barricas:</b>	100% Roble Francés. 50% barrica de 1 vino, 30% de 2 vinos y 25% de 3 vinos
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	14,5%
<b>Acidez Total:</b>	5,6 g/l
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0,59 g/l

### PRODUCCIÓN

**0,75 l:** 14.650 botellas      **1,5 l:** 950 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 2017 destacó por ser seca y cálida y venir de un año anterior muy extremo. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes escasos. 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, pero que conservan la suficiente frescura.

## **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.