



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

**CLOS  
D'AGON**

## CLOS D'AGON TINTO 2002

**Propietario:** CLOS D'AGON SUIZA. S.A  
**Enología:** PETER SISSECK  
**Viticultura:** PETER SISSECK1999  
**Fundación de la bodega:** 1999  
**Nombre del Vino:** Clos D'Agon Tinto  
**Añada:** 2002  
**Clasificación de la añada:** Muy Buena  
**Disponibilidad:** Mayo 2004  
**Procedencia Uvas:** 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge  
**Región:** D.O Catalunya  
**Suelo:** Pizarra roja, arcilla y arenas  
**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 40-140 m sobre el nivel del mar  
**Clima:** Mediterráneo  
**Precipitación Media Anual:** 645,9 mm  
**Temperatura Media:** Min. 11°C Máx. 20,2°C Media 15,6 °C  
**Número Horas de Luz:** 2.300 horas  
**Variedades de Uva (%):** 50% Cab. Sauvignon, 24% Merlot, 20% Syrah y 6% Mourvèdre  
**Edad de las viñas:** 7 a 10 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:** 20-35 hl por hectárea dependiendo de la variedad  
**Vendimia:** Manual  
**Fecha Vendimia:** Del 9 de Septiembre al 16 de Octubre de 2002  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 5 días  
**Fermentación Alcohólica:** 100% en depósitos de Acero Inox. de 50 y 80 hectolitros  
**Fermentación Maloláctica:** 100% en bodega durante 2 meses con continuos battonages  
**Crianza:** 20 meses de crianza en barricas  
**Barricas:** 100% Roble Francés  
  
**Clarificado:** Sí  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13,5%  
**Acidez Total:** 5,8 g/l  
**pH:** 3,55  
**Acidez Volátil:** 0,56

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 10.700 botellas, **1,5 L:** 489 botellas, **0,375 L:** 1010 botellas,  
**3 L:** 79 botellas, **6 L:** 41 botellas

### Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar climatizado entre 13 y 15 °C.