



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 2005

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK
Viticultura: PETER SISSECK
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos D'Agon Tinto
Añada: 2005
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Junio 2007
Procedencia Uvas: 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
Región: D.O Cataluña
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 (%): 40% Cab. Sauvignon, 30% Cab. Franc y 30% Syrah
Edad de las viñas: 7 a 13 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 2005
Despalillado: Sí
Maceración en Frío: 5 días
Fermentación Alcohólica: 100% en depósitos de Acero Inox. de 50 y 80 hectolitros
Fermentación Maloláctica: 100% en barrica durante 2 meses con continuos battonages
Crianza: 18 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: 21.793 botellas, **1,5 L:** 508 botellas, **0,375 L:** 998 botellas,
3 L: 82 botellas, **6 L:** 40 botellas

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

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro, ribete granate, capa alta y gruesa lágrima bien tintada.

Nariz muy elegante y equilibrada con aromas de fruta roja muy madura (compota de fruta del bosque), finos tostados de la barrica bien pulidos e integrados, intensos especiados con bastante clavo y notas avainilladas muy finas, frescos balsámicos bien agradables (mentolados y algo de eucalipto), suaves lácteos, notas de chocolate, tabaco, algo de café arábica tostado, cueros, tabaco, sotobosque y monte bajo, con un fondo muy elegante.

Notable entrada en boca con una astringencia fina y dulzona, recorrido de buen cuerpo bien elegante, fino y suave, fruta madura muy sabrosa, tostados bien pulidos y algo cremosos, taninos redondos, finos especiados, suaves mentolados, intenso, amplio, notable longitud, muy equilibrado, fina textura y magnífica persistencia.

Final largo, postugusto de fruta madura y retronasal ahumado y finamente especiado.