



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 2008

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO
Viticultura: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos D'Agon Tinto
Añada: **2008**
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Junio 2010
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 (%): 34% Cab. Franc, 32% Syrah, 12% Cab. Sauvignon, 11% Petit verdot, 11% Merlot
Edad de las viñas: 7 a 23 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 2008
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: 16 meses de crianza en barricas
Barricas: 100% Roble Francés, 40 % barrica Nueva y 60% barrica de 1 vino

Clarificado: Sí
Estabilización por Frío: No
Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14%
Acidez Total: 5,8 g/l
pH: 3,55
Acidez Volátil: 0,56

PRODUCCIÓN

0,75 L: 19.960 botellas, **1,5 L:** 2.114 botellas, **0,375 L:** 441 botellas,
3 L: 129 botellas, **6 L:** 37 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: El óptimo de consumo se alcanza desde los 3 años después del embotellado hasta 15 años. No recomendamos guardar esta añada durante más de 30 años.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso, con 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 y sotobosque, con un fondo muy elegante.

En boca es muy redondo y elegante, fino y suave, fruta madura muy sabrosa, tostados bien pulidos y algo cremosos, taninos redondos, suaves mentolados.

Un vino muy largo en boca y equilibrado con una magnífica persistencia. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal ahumado y finamente especiado.

En un excelente momento para disfrutar, y con mucha vida por delante.

