



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 2011

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: 2011
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Mayo 2013
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: 792,7 mm
Temperatura Media: Min. 11,4 °C Máx. 22 °C Media: 16,7°C
Número Horas de Luz: 2.278 horas
Variedades de Uva (%): 25% Cab. Franc, 35% Syrah, 22 % Merlot, 7% Petit verdot y 11% Cab. Sauvignon
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 12 de Septiembre al 17 de Octubre de 2011
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: 17 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: 15%
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,50
Acidez Volátil: 0,6

PRODUCCIÓN

0,75 L: 19.850 botellas, **1,5 L:** 2.000 botellas, **0,375 L:** 1.280 botellas,
3 L: 200 botellas **6 L:** 106 botellas **15 L:** 20 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.

NOTA DE CATA

Color cereza picota, ribete rojo granatoso, capa muy alta y lenta gruesa lágrima tintada.

Nariz abundante de fruta roja y negra bien madura (frutillos del bosque, arándanos y moras) con toques de compota, tostados bien marcados que se va acoplando de manera muy fina al conjunto, marcados especiados con un ligero predominio del clavo y la pimienta, lácteos, toques de mineralidad muy intensa, chocolate, café.

Agradable y buena entrada en boca, suave astringencia, muy buena estructura y complejidad en su largo recorrido, con cuerpo y algo de nervio, sabrosa fruta negra madura, muy buena acidez, excelente textura, especiado y tostados aún algo rugosos, amplio, carnosos y muy persistente. Final muy largo, postgusto de fruta negra madura y retronasal ahumado y mineral.

Un vino potente y concentrado que refleja la madurez de la añada.

