



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 2012

**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:** 2012  
**Clasificación de la añada:** Muy Buena  
**Disponibilidad:** Mayo 2014  
**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:** 657,6 mm  
**Temperatura Media:** Min. 10,6 °C Máx. 21,5 °C Media Anual: 16 °C  
**Número Horas de Luz:** 2.300 horas  
**Variedades de Uva (%):** 58% Cab. Franc, 24% Syrah, 11% Petit verdot y 7% 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 2012  
**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:** 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:** 14,5%  
**Acidez Total:** 5,9 g/l  
**pH:** 3,48  
**Acidez Volátil:** 0,6

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 10.237 botellas, **1,5 L:** 2.420 botellas, **0,375 L:** 1.516 botellas,  
**3 L:** 155 botellas **6 L:** 62 botellas **15 L:** 12botellas

**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 rojizos, violetas, capa media y fina lágrima.

En nariz presenta unos aromas de fruta negra muy fresca, toques a regaliz, tostados muy finos al fondo de la trama frutal que muestra, notas salinas y minerales, notas a sotobosque con abundante presencia de menta, ciertos toques cítricos.

La entrada en boca presenta un tanino fino y envolvente con mucha frescura, es graso y envolvente con algunas notas balsámicas, no es un vino con excesivo peso en boca, pero sí muy largo y fresco, que unido a su nariz fresca y perfumada lo hacen muy elegante y fácil de beber.

