



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 2014

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:	2014
Clasificación de la añada:	Excelente
Disponibilidad:	Julio 2016
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 arena
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:	730mm
Temperatura Media:	Min. 11,6 °C Máx. 23 °C Media: 16,5°C
Número Horas de Luz	2.296horas
Variedades de Uva (%):	52% Cabernet Franc, 28% Syrah, 12% Petit Verdot y 8% Cabernet Sauvignon
Edad de las viñas:	8 a 24 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 8 al 22 de septiembre de 2014
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%
Acidez Total:	5,1 g/l
pH:	3,52
Acidez Volátil:	0,55

PRODUCCIÓN

0,75 L: 14200 botellas, **1,5 L:** 1.400 botellas, **0,375 L:** 1.100 botellas,
3 L: 120 botellas **6 L:** 60 botellas **15 L:** 15 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 rojo intenso, ribete granate, capa alta y gruesa lágrima bien tintada.

En nariz presenta aromas de fruta negra compotada (moras y casis), tostados muy presentes que aparecen a medida que el vino toma aire, notas de pimientos rojos, hierbas frescas del monte, abundando el tomillo y la raíz de regaliz.

La entrada en boca presenta un tanino con nervio, muy buena acidez, notas balsámicas muy marcadas donde destacan los mentolados y el eucalipto fresco, marcada estructura, tostados intensos pero integrados; es intenso, complejo y con buena persistencia. Final largo, postgusto de fruta negra madura y ahumado en retronasal.

Un vino de notable fuerza que gracias a su frescura y estructura irá redondeándose y mejorando en botella.

