



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 SELECCIÓN ESPECIAL

Propietario: CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticultura: PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fundación de la bodega: 1999
Nombre del Vino: Clos D'Agon Tinto Selección Especial
Añada: 2012
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Diciembre 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: 792,7 mm
Temperatura Media: Min. 11,4 °C Máx. 22 °C Media: 16,7°C
Número Horas de Luz: 2.300 horas
Variedades de Uva (%): 48% Cab. Franc, 42% Petit verdot y 10% 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 Hl por Hectárea
Vendimia: Manual
Fecha Vendimia: Del 5 de Octubre al 12 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: 18 meses de crianza en barricas
Barricas: 100% Roble Francés. 60% barrica Nueva y 40% barrica de 1 vino

Clarificado: Sí
Estabilización por Frío: No
Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 14,86%
Acidez Total: 5 g/l
pH: 3,69
Acidez Volátil: 0,53

PRODUCCIÓN

0,75 L: 1304, **1,5 L:** 300 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 30 años.

NOTA DE CATA

Color rojo intenso, ribete granate oscuro, capa alta y lágrima muy densa y tintada.

En nariz es potente e intenso, con aromas de fruta madura, compota de ciruela, lacteados muy golosos, tostados de la barrica muy elegantes e integrados, sutiles y cremosos, toques especiados, nuez moscada y algo de clavo, frescas notas balsámicas de hierbas mediterráneas, regaliz and sensaciones finas de salinidad.

En boca es voluminoso y largo, con una fina astringencia que resulta algo dulzona y agradable, que le da un intenso recorrido con mucha fruta roja y negra muy madura y sabrosa (compota de frutillos del bosque y ciruelas rojas), todo ello bien estructurado con taninos muy redondos y carnosos que, unidos a una buena acidez, lo hacen muy envolvente. Presenta finos especiados, mucha mineralidad y magnífica persistencia. Un vino complejo que expresa el carácter mediterráneo y potencia de las parcelas más altas y mejor expuestas de la finca.

