



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 2013 SELECCIÓN ESPECIAL

**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 Selección Especial  
**Añada:** 2013  
**Clasificación de la añada:** Excelente  
**Disponibilidad:** Julio 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:** 730 mm  
**Temperatura Media:** Min. 11,6 °C Máx. 23 °C Media: 16,5°C  
**Número Horas de Luz:** 2.296 horas  
**Variedades de Uva (%):** 50% Petit verdot, 30% Cab. Franc, 20% 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 2 de Octubre al 11 de Octubre de 2013  
**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:** No  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 14,86%  
**Acidez Total:** 5,3 g/l  
**pH:** 3,65  
**Acidez Volátil:** 0,5

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 2254, **1,5 L:** 550 botellas, **3 L:** 50 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 una lágrima muy densa y tintada.

En nariz es potente e intenso, aromas de fruta madura ,compota de ciruela madura, lacteados muy golosos, tostados de la barrica bien elegantes e integrados, sutiles y cremosos, toques especiados, nuez moscada y algo de clavo, frescas notas balsámicas con hierbas mediterráneas, regaliz, 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 bien madura y sabrosa (compota de frutillos del bosque y ciruelas rojas), todo ello bien estructurado con unos 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 con mejor exposición de la finca.

