

AMIC ROSADO 2018

| | |
|-----------------------------------|---|
| Enología y viticultura: | MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA |
| Fundación de la bodega: | 1987 |
| Clasificación de la añada: | Muy Buena |
| Disponibilidad: | Febrero 2018 |
| Procedencia Uvas: | Parcelas situadas en Garriguella (Alt Empordà) |
| Región: | D.O Empordà, Baix Empordà / Alt Empordà |
| Suelo: | Arcillo-pizarroso |
| 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 y 200 m sobre el nivel del mar |
| Clima: | Mediterráneo |
| Precipitación Media Anual: | 675,8 mm |
| Temperatura Media: | Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C |
| Número Horas de Luz | Alrededor de 2.300 horas anuales |
| Variedades de Uva (%): | 100% Garnacha tinta |
| Años plantación viñas: | Entre 1991 y 2004 |
| 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: | 4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad |
| Vendimia: | Manual |
| Fecha Vendimia: | Del 1 al 23 de septiembre de 2018 |
| Despalillado: | Sí |
| Maceración en Frío | 3 horas |
| Fermentación Alcohólica: | 100% en depósitos de Acero Inoxidable |
| Fermentación Maloláctica: | No |
| | 2 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages |
| Crianza: | No |
| Barricas: | No |
| Clarificado: | Sí |
| Estabilización por Frío: | No |
| Filtración: | Sí |

ANALÍTICA

| | |
|--------------------------|----------|
| Grado Alcohólico: | 13% |
| Acidez Total: | 5,14 g/l |
| pH: | 3,29 |
| Acidez Volátil: | 0,12 |

PRODUCCIÓN

0,75 L: 11.700 botellas



NOTAS DE CATA

Amic rosado de Clos d'Agon es un vino de color rosa pálido y tonalidad salmón, intensidad muy tenue, claro, brillante y limpio.

En nariz trae recuerdos a golosinas de frutos rojos. A copa parada se expresa en forma de pétalos de rosa, pimienta blanca, frambuesa y violeta. Tras una breve oxigenación, nos alcanzan aromas más cítricos y a frutos rojos.

En boca es fresco y suave, con gran volumen, untuosidad y persistencia, manteniendo, al mismo tiempo, una gran elegancia y sutilidad.

Podríamos describirlo, en fin, como un vino rosado que evoca a un blanco joven en boca, pero con aromas a frutos rojos.

A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante, al menos, tres años tras su embotellado.

La añada 2018 fue extremadamente húmeda durante el periodo vegetativo y adecuadamente seca en maduración, viniendo de tres años muy secos en los que la planta había sufrido mucho.

Con ello las uvas alcanzaron volúmenes óptimos, con una acidez natural muy buena. Todo esto resulta en vinos finos, elegantes, frescos y de gran potencial de guarda y evolución, lo que se acentúa gracias a las ligeras maceraciones a las que son sometidas las uvas para su elaboración, dotando a Amic rosado de una larga vida para un vino joven.

Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar a temperatura más o menos constantes entre 9 y 17 °C, con humedades relativas del 65-80%, protegido de la luz y, a ser posible, fuera de su caja. El tapón de rosca permite que el vino pueda ser almacenado verticalmente.

Consejos de Consumo:

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo es durante el año de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acidez, permiten a Amic rosado perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.