

## AMIC TINTO 2016

<b>Enología y viticultura:</b>	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
<b>Fundación de la bodega:</b>	1987
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Julio 2018
<b>Procedencia Uvas:</b>	Una parte de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas y el resto en terrenos situados en el Alt Empordà
<b>Región:</b>	D.O Empordà. Baix Empordà / Alt Empordà
<b>Suelo:</b>	Pizarras y arcillas
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	675,8 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
<b>Número Horas de Luz:</b>	Alrededor de 2.300 horas anuales
<b>Variedades de Uva (%):</b>	32% Cabernet Sauvignon, 31% Cariñena, 22% Garnacha y 15% Merlot
<b>Años plantación viñas:</b>	Entre 1991 y 2004
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales. Uvas propias en P.I.
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 9 al 21 de Septiembre de 2016
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío:</b>	5 días
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en barricas durante 2 meses con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	6 meses de crianza en bodega
<b>Barricas:</b>	100% Roble Francés. 50% bodega de 1 vino, 30% de 2 vinos y 25% de 3 vinos
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí



### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	14.5%
<b>Acidez Total:</b>	5.9 g/l
<b>pH:</b>	3,40
<b>Acidez Volátil:</b>	0,56

### PRODUCCIÓN

**0,75 l:** 11.375 botellas      **1,5 l:** 500 botellas

---

# NOTAS DE CATA

---

Amic tinto es un vino con gran intensidad de color, cereza picota o granate intenso, con ribete violáceo.

En nariz es complejo e intenso. Profundamente frutal, predominando frutas rojas muy maduras. Además de las frutas silvestres, son fácilmente detectables aromas balsámicos de pino y hierbas mediterráneas, que le aportan frescura, tostados, vainilla, canela, anisados, pimienta y un definido toque mineral.

En boca es potente, estructurado, persistente y elegante, aunque con cierta finura. Es fresco y expresivo, con una entrada corpulenta donde se aprecia la fruta madura.

Dada su buena acidez, su contenido alcohólico y todas las características antes reseñadas, este vino posee una gran capacidad para envejecer.

La añada 2016 destacó por ser muy seca y cálida. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes muy escasos. En todo caso, la acidez natural de la uva se conservó suficientemente hasta el momento de la vendimia.

Todo esto resulta en vinos muy concentrados, golosos y muy expresivos, pero que conservan la suficiente frescura.

## **Conservación del Vino:**

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar a temperatura más o menos constante entre 9 y 17 °C, con humedades relativas del 65-80%, protegido de la luz y, a ser posible, fuera de su caja y en forma horizontal si no se va a consumir en breve espacio de tiempo.

## **Consejos de Consumo:**

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo comienza a partir del primer año después de su embotellado. Sin embargo Amic Tinto puede llegar considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten evolucionar favorablemente y perdurar durante bastantes años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.