



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 BLANCO 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 Blanco  
**Añada:** 2014  
**Clasificación de la añada:** Muy buena  
**Disponibilidad:** Junio 2015  
**Procedencia Uvas:** 100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge  
**Región:** D.O Catalunya, Baix Empordà  
**Suelo:** Pizarra, arena y arcilla roja  
**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 40-80 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:** 2.300 horas  
**Variedades de Uva (%):** 100% Viognier  
**Edad de las viñas:** 25 años  
**Densidad de las viñas:** 4.000-4500 cepas/ha  
**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:** 20-30 hl por hectárea  
**Vendimia:** Manual  
**Fecha Vendimia:** Del 1 al 11 de Septiembre de 2014  
**Despalillado:** Sí  
**Maceración en Frío:** 3 horas  
**Fermentación Alcohólica:** 70% en depósitos de Acero Inoxidable y 30 % en barricas  
**Fermentación Maloláctica:** No  
**Crianza:** 7 meses de crianza en barrica y depósitos de Acero Inox. con continuos battonages  
**Barricas:** 100% Roble Francés. 25 % barrica Nueva, 25 barrica 1 vino, 25% barrica 2 vinos y 25% barrica 3 vinos  
**Clarificado:** Sí  
**Estabilización por Frío:** No  
**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 13%  
**Acidez Total:** 5,1 g/l  
**pH:** 3,40  
**Acidez Volátil:** 0,3g/l

### PRODUCCIÓN

**0,75 L : 8.008**

**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 2 años después del embotellado hasta 7 años.

## NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas.

En nariz es intenso con notas de mandarinas y hierba luisa, notas dulzanas de pastelería de la crianza en barrica, con mucha fruta tropical bastante fresca.

En boca tiene una entrada voluminosa, con un primer toque a barrica, pero goloso, con una textura cremosa, que tiene un punto amargo y cítrico que lo hace muy persistente largo.

Muestra un gran equilibrio a pesar de su juventud, pero irá ganando en complejidad y finura con unos años en botella.

