

## SELECCIÓN ESPECIAL 2018

<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>	Junio 2020
<b>Procedencia Uvas:</b>	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
<b>Región:</b>	D.O Catalunya
<b>Suelo:</b>	Pizarra roja, arcilla y arena
<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>	45% Cabernet Franc, 38% Petit Verdot, 17% Cabernet Sauvignon
<b>Año 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. <b>Producción Integrada</b>
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	18 al 29 de Septiembre de 2018
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	5 días
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de acero Inoxidable de 50 y 80 hl
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en barrica y depósito durante 2 meses con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	18 meses de crianza en barricas
<b>Barricas:</b>	100% Roble francés. 40 % barrica nueva y 60% barrica de 1 vino
<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>	5.60 g/l
<b>pH:</b>	3,46
<b>Acidez Volátil:</b>	0,52

### PRODUCCIÓN

**0,75 l :** 2.100 botellas **1.5 l :** 400 botellas **3 l :** 50 botellas

---

# NOTAS DE CATA

---

Selección Especial es un vino complejo que expresa la potencia y el carácter mediterráneo de las parcelas más altas y con mejor exposición de la finca. En su ensamblaje final predominan Cabernet Franc y Petit Verdot, prescindiendo de Syrah en relación a Clos d'Agon, y ofreciendo así un perfil más bordelés que el resto de vinos de la marca, pero con una estructura organoléptica netamente mediterránea.

Es un vino de color rojo intenso, ribete granate oscuro y capa alta.

En nariz es potente e intenso, con aromas de fruta madura, compota de ciruela, lacteados muy golosos, tostados procedentes de barrica elegantes, sutiles e integrados, toques especiados a nuez moscada y algo de clavo, frescas notas balsámicas de hierbas mediterráneas, regaliz y ligera mineralidad.

En boca es voluminoso, largo y finamente astringente. Taninos dulces y agradables que aportan un intenso recorrido. Mucha fruta roja y negra 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 envolvente. Finos especiados, una sutil salinidad y gran persistencia.

A pesar de ser concebido como un vino de guarda, dado su excelente estructura, su elevado grado alcohólico y su magnífica acidez, es un vino que puede ser perfectamente disfrutado desde del momento de su puesta en botella.

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, dotando a Selección Especial 2018 de una perspectiva de larga vida.

## **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 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 tercer año después de su embotellado. Sin embargo Clos d'Agon Tinto Selección Especial puede considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.