



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 2002

<b>Propietario:</b>	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
<b>Enología:</b>	PETER SISSECK
<b>Viticultura:</b>	PETER SISSECK1999
<b>Fundación de la bodega:</b>	1999
<b>Nombre del Vino:</b>	Clos D'Agon Tinto
<b>Añada:</b>	<b>2002</b>
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Mayo 2004
<b>Procedencia Uvas:</b>	100% de las uvas son seleccionadas de parcelas de la propiedad situadas en Calonge
<b>Región:</b>	D.O Catalunya
<b>Suelo:</b>	Pizarra roja, arcilla y arenas
<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 40-140 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	645,9 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 11°C Máx. 20,2°C Media 15,6 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	2.300 horas
<b>Variedades de Uva (%):</b>	50% Cab. Sauvignon, 24% Merlot, 20% Syrah y 6% Mourvèdre
<b>Edad de las viñas:</b>	7 a 10 años
<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>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	20-35 hl por hectárea dependiendo de la variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 9 de Septiembre al 16 de Octubre de 2002
<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 barrica durante 2 meses con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	20 meses de crianza en barricas
<b>Barricas:</b>	100% Roble Francés
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	13,5%
<b>Acidez Total:</b>	5,8 g/l
<b>pH:</b>	3,55
<b>Acidez Volátil:</b>	0,56

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 10.700 botellas, **1,5 L:** 489 botellas, **0,375 L:** 1010 botellas,  
**3 L:** 79 botellas, **6 L:** 41 botellas

### Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar climatizado entre 13 y 15 °C.