



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 2005

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Propietario:</b>               | CLOS D'AGON SUIZA. S.A  |
| <b>Enología:</b>                  | PETER SISSECK   |
| <b>Viticultura:</b>               | PETER SISSECK   |
| <b>Fundación de la bodega:</b>    | 1999  |
| <b>Nombre del Vino:</b>           | Clos D'Agon Tinto   |
| <b>Añada:</b>                     | <b>2005</b>   |
| <b>Clasificación de la añada:</b> | Muy Buena   |
| <b>Disponibilidad:</b>            | Junio 2007  |
| <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>     | 40% Cab. Sauvignon, 30% Cab. Franc y 30% Syrah  |
| <b>Edad de las viñas:</b>         | 7 a 13 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 2005  |
| <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>                   | 18 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:** 21.793 botellas, **1,5 L:** 508 botellas, **0,375 L:** 998 botellas,  
**3 L:** 82 botellas, **6 L:** 40 botellas

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

## **NOTA DE CATA**

Color cereza oscuro, ribete granate, capa alta y gruesa lágrima bien tintada.

Nariz muy elegante y equilibrada con aromas de fruta roja muy madura (compota de fruta del bosque), finos tostados de la barrica bien pulidos e integrados, intensos especiados con bastante clavo y notas avainilladas muy finas, frescos balsámicos bien agradables (mentolados y algo de eucalipto), suaves lácteos, notas de chocolate, tabaco, algo de café arábica tostado, cueros, tabaco, sotobosque y monte bajo, con un fondo muy elegante.

Notable entrada en boca con una astringencia fina y dulzona, recorrido de buen cuerpo bien elegante, fino y suave, fruta madura muy sabrosa, tostados bien pulidos y algo cremosos, taninos redondos, finos especiados, suaves mentolados, intenso, amplio, notable longitud, muy equilibrado, fina textura y magnífica persistencia.

Final largo, postugusto de fruta madura y retronasal ahumado y finamente especiado.