



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 2014

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Propietario:</b>               | CLOS D'AGON SUIZA. S.A  |
| <b>Enología:</b>                  | PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO  |
| <b>Viticultura:</b>               | PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO  |
| <b>Fundación de la bodega:</b>    | 1999  |
| <b>Nombre del Vino:</b>           | Clos D'Agon Tinto   |
| <b>Añada:</b>                     | <b>2014</b>   |
| <b>Clasificación de la añada:</b> | Excelente   |
| <b>Disponibilidad:</b>            | Julio 2016  |
| <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 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 40-140 m sobre el nivel del mar   |
| <b>Clima:</b>                     | Mediterráneo  |
| <b>Precipitación Media Anual:</b> | 730mm   |
| <b>Temperatura Media:</b>         | Min. 11,6 °C Máx. 23 °C Media: 16,5°C   |
| <b>Número Horas de Luz</b>        | 2.296horas  |
| <b>Variedades de Uva (%):</b>     | 52% Cabernet Franc, 28% Syrah, 12% Petit Verdot y 8% Cabernet Sauvignon   |
| <b>Edad de las viñas:</b>         | 8 a 24 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 8 al 22 de septiembre de 2014   |
| <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>                   | 17 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%     |
| <b>Acidez Total:</b>     | 5,1 g/l |
| <b>pH:</b>               | 3,52    |
| <b>Acidez Volátil:</b>   | 0,55    |

### PRODUCCIÓN

**0,75 L:** 14200 botellas, **1,5 L:** 1.400 botellas, **0,375 L:** 1.100 botellas,  
**3 L:** 120 botellas **6 L:** 60 botellas **15 L:** 15 botellas

**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 3 años después del embotellado hasta 15 años.

## NOTA DE CATA

Color rojo intenso, ribete granate, capa alta y gruesa lágrima bien tintada.

En nariz presenta aromas de fruta negra compotada (moras y casis), tostados muy presentes que aparecen a medida que el vino toma aire, notas de pimientos rojos, hierbas frescas del monte, abundando el tomillo y la raíz de regaliz.

La entrada en boca presenta un tanino con nervio, muy buena acidez, notas balsámicas muy marcadas donde destacan los mentolados y el eucalipto fresco, marcada estructura, tostados intensos pero integrados; es intenso, complejo y con buena persistencia. Final largo, postgusto de fruta negra madura y ahumado en retronasal.

Un vino de notable fuerza que gracias a su frescura y estructura irá redondeándose y mejorando en botella.

