

CLOS D'AGON TINTO 2016

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Julio 2018
Procedencia Uvas:	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
Región:	D.O Catalunya
Suelo:	Pizarra roja, arcilla y arena
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 y 200 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	Alrededor de 2.300 horas anuales
Variedades de Uva (%):	43% Cabernet Franc, 37% Syrah, 13% Petit Verdot, 4% Merlot y 3% Cabernet Sauvignon
Año plantación viñas:	Entre 1991 y 2004
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 5 al 21 de septiembre de 2016
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	5 días
Fermentación Alcohólica:	100% en depósitos de acero Inoxidable de 50 y 80 hl
Fermentación Maloláctica:	100% en barrica durante 2 meses con continuos battonages
Crianza:	18 meses de crianza en barricas
Barricas:	100% Roble francés. 40 % barrica nueva y 60% barrica de 1 vino
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí



ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	14.5%
Acidez Total:	6,4 g/l
pH:	3,18
Acidez Volátil:	0,52

PRODUCCIÓN

0,75 l: 11.800 botellas **1.5 l:** 1.500 botellas
3 l: 100 botellas

NOTAS DE CATA

Clos d'Agon tinto es un vino de gran intensidad y color rojo picota o granate oscuro y gran vivacidad. En la botella es posible encontrar restos de precipitado de color, dado que el vino es filtrado no muy intensamente.

En nariz es muy complejo y cambiante, sobresaliendo los frutos rojos y negros muy maduros, los tostados, el hinojo y otros balsámicos, especiados, minerales y de hierbas mediterráneas. A lo largo del tiempo estas notas evolucionan hacia compotas, finos tostados, chocolate, café, tabaco, pero conservando una carga aromática fresca y que recuerda a vinos más jóvenes.

La entrada en boca presenta un tanino con nervio, muy buena acidez, notas balsámicas muy marcadas, donde destacan los mentolados y el hinojo fresco, marcada estructura y tostados intensos pero integrados; es intenso, complejo y con buena persistencia.

Su evolución es hacia vinos muy redondos, finos y elegantes, con recuerdos a fruta madura muy sabrosa, tostados bien pulidos y algo cremosos, taninos redondos y suaves mentolados.

Un vino muy largo y equilibrado con una magnífica persistencia. Postgusto de fruta madura, ahumados y finas especias.

La añada 2016 destacó por ser muy seca y cálida. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes muy escasos. En todo caso, la acidez natural de la uva se conservó suficientemente hasta el momento de la vendimia.

Todo esto resulta en vinos muy concentrados, golosos y muy expresivos, pero que conservan la suficiente frescura.

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 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.