

VALMAÑA 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 (%): 54% Merlot, 30 % Syrah, 16% Cabernet Franc

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 bodega durante 2 meses con continuos battonages

Crianza: 18 meses de crianza en barricas

Barricas: 100% Roble francés. 40 % bodega nueva y 60% bodega de 1 vino

Clarificado: Sí

Estabilización por Frío: No

Filtración: Sí



ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 15.50 %

Acidez Total: 6,6 g/l

pH: 3,15

Acidez Volátil: 0,62

PRODUCCIÓN

0,75 l : 4.450 botellas

1.5 l : 375 botellas

NOTAS DE CATA

Clos d'Agon Valmaña es un vino de gran intensidad, color cereza picota y gran vivacidad. En la botella es posible encontrar restos de precipitado de color, dado que el vino es filtrado no muy fuertemente.

En nariz permite apreciar profundos aromas a frutos rojos frescos, envuelto por toques tostados que lo hacen muy intenso. Magnífica intensidad con notas iniciales de pizarra, regaliz, chocolate negro, monte bajo y otros balsámicos. Con el tiempo gana en fruta madura y cueros, manteniendo los especiados y balsámicos.

En boca es vivo, con mucha estructura y muy fresco. Es muy concentrado, intenso, potente, ligeramente carnoso y muy persistente. Final largo, postgusto de fruta negra y retronasal muy ahumada.

En todo el conjunto, destaca el carácter de la uva Merlot cultivada en el Mediterráneo.

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 constante entre 9 y 17 °C, con humedad relativa 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 Valmaña 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.