

AMANT TINTO 2017

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Abril 2019
Procedencia Uvas:	90% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà), 10% en Garriguella
Región:	D.O Empordà
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, 27% Syrah, 10% Garnacha y 9% 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. Uvas propias en P.I.
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 24 de agosto al 7 de septiembre de 2017
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:	16 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:	14.5%
Acidez Total:	6,0 g/l
pH:	3,34
Acidez Volátil:	0,60 g/l

PRODUCCIÓN

0,75 l : 11.600 botellas 1,5 l : 650 botellas



NOTAS DE CATA

Amant tinto es un vino de gran intensidad y color rojo picota o granate oscuro y gran vivacidad.

En nariz sobresalen los frutos rojos (cerezas) y negros maduros pero frescos, los tostados, el hinojo y otros balsámicos, especiados, minerales y las hierbas mediterráneas. A lo largo del tiempo estas notas evolucionarán 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 pero muy afinado, muy buena acidez, notas balsámicas muy marcadas, donde destacan los mentolados y el hinojo fresco; es intenso, complejo y con magnífica persistencia.

Su evolución será 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.

La añada 2017 destacó por ser seca y cálida y venir de un año anterior muy extremo. Las maduraciones progresaron muy rápidamente, pero, debido a la sequía, las uvas alcanzaron volúmenes escasos. En todo caso, la acidez natural de la uva se conservó suficientemente hasta el momento de la vendimia.

Todo esto resulta en vinos 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 comenzará a partir del tercer año después de su embotellado. Sin embargo Amant 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.