

AMANT TINTO 2018

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Julio 2020
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 (%):	46% Merlot, 35% Cabernet Franc, 19 % Syrah
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 5 al 21 de septiembre de 2018
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:	5.53 g/l
pH:	3.45
Acidez Volátil:	0.64

PRODUCCIÓN

0,75 l : 14.000 botellas 1.5 l : 1.200 botellas



NOTAS DE CATA

Amant es un vino de gran intensidad, color cereza picota y gran vivacidad.

Obtenido principalmente de nuestras parcelas de Merlot y complementado con Syrah y Cabernet Franc, año a año podemos percibir como las viñas de estas parcelas van alcanzando su mejor momento, afinándose los vinos que producen, lo que deriva en mayor elegancia, pero sin perder la gran carga frutal que aporta el Merlot.

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 2018 fue extremadamente húmeda durante el periodo vegetativo y adecuadamente seca en maduración, viniendo de tres años muy secos en los que la planta había sufrido mucho.

Con ello el Merlot alcanzó una madurez óptima, evitando los olores herbáceos y piracínicos y las uvas alcanzaron volúmenes óptimos, con una acidez natural muy buena.

Todo esto resulta en vinos finos, elegantes, frescos y de gran potencial de guarda y evolución, dotando a Amant de una perspectiva de larga vida.

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.