

CLOS D'AGON TINTO 2018

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2020
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 (%):	49% Cabernet Franc, 38% Syrah, 12% Petit Verdot, 1% 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:	18 a 29 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 y depósito 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:	14.5%
Acidez Total:	5,5 g/l
pH:	3,32
Acidez Volátil:	0,53

PRODUCCIÓN

0,375 l: 500 botellas **0,75 l:** 20.150 botellas **1.5 l:** 1.000 botellas **3 l:** 150 botellas **6 l:** 70 botellas **15 l:** 10 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 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 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 Clos d'Agon tinto 2018 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 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.