

MAS PALET 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 Empordà
Suelo:	Una parcela de pizarra roja y otra de 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:	Parcela alta (pizarra) E-O y parcela baja (arcilla) 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 (%):	100% Syrah (33% en suelo de pizarras y 67% en suelo de arcillas)
Año plantación viñas:	1992 (arcilla) y 2001 (pizarra)
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 y 20 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 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:	14.50 %
Acidez Total:	6,7 g/l
pH:	3,27
Acidez Volátil:	0,41

PRODUCCIÓN

0,75 l : 1.200 botellas

NOTAS DE CATA

Mas Palet es un vino monovarietal, producido a partir de uva 100% Syrah, pero que proviene de dos parcelas distintas.

La primera de estas parcelas, de 0.48 ha, se asienta sobre arcillas rojas y arenas, a unos 40 metros sobre el nivel del mar, fue plantada en 1992 y tiene orientación norte-sur. Esta viña produce un vino con una gran acidez y una potente estructura.

La segunda de las parcelas está dividida en dos terrazas, de 0.38 y 0.56 ha y a 140 y 100 metros de altitud, respectivamente, plantada en 2001 y con orientación este-oeste. Produce un vino de muy buena acidez y más delicado, pero a la vez es altamente aromático, intenso de color y cargado de una golosidad altamente frutal y balsámica.

El ensamblaje (75-25 en porcentaje) que proponemos intenta expresar todo ese carácter de las distintas parcelas, en un vino complejo, elegante, frutal y estructurado, con una gran acidez y buen contenido alcohólico, características estas que le dotan de una gran capacidad de envejecimiento, pero siendo muy apto para su consumo desde el mismo momento de su embotellado.

Se presenta a la vista en un vistoso color rojo cereza muy intenso.

En nariz recuerda a fruta fresca y están presentes aromas balsámicos, especiados, minerales, con toques de cacao.

En boca es fresco y suave, con gran volumen, untuosidad y persistencia, manteniendo, al mismo tiempo, una gran elegancia y sutilidad.

Nos encontramos ante la segunda añada de este vino (la primera en 2015), pero, dado sus características, podemos asegurar que, además de ser totalmente apto para su consumo una vez puesto en botella, será un vino con una gran aptitud para una guarda muy prolongada.

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 Mas Palet 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 Syrah 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.