

## AMIC TINTO 2019

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Enología y viticultura:</b>    | MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA  |
| <b>Fundación de la bodega:</b>    | 1987  |
| <b>Clasificación de la añada:</b> | Muy Buena   |
| <b>Disponibilidad:</b>            | Julio 2021  |
| <b>Procedencia Uvas:</b>          | Una parte de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas y el resto en terrenos situados en el Alt Empordà                                |
| <b>Región:</b>                    | D.O Empordà. Baix Empordà / Alt Empordà   |
| <b>Suelo:</b>                     | Pizarras y arcillas   |
| <b>Topografía:</b>                | Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava |
| <b>Orientación:</b>               | Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S   |
| <b>Altura:</b>                    | Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar   |
| <b>Clima:</b>                     | Mediterráneo  |
| <b>Precipitación Media Anual:</b> | 675,8 mm  |
| <b>Temperatura Media:</b>         | Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C  |
| <b>Número Horas de Luz</b>        | Alrededor de 2.300 horas anuales  |
| <b>Variedades de Uva (%):</b>     | 36% Cariñena, 35% Syrah, 27% Garnacha, 2% Merlot  |
| <b>Años plantación viñas:</b>     | Entre 1991 y 2004   |
| <b>Densidad de las viñas:</b>     | 4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela  |
| <b>Viticultura:</b>               | Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà   |
| <b>Tipo de Poda:</b>              | Guyot Doble   |
| <b>Métodos de Cultivo:</b>        | Mecánicos y manuales. Uvas propias en P.I.  |
| <b>Riego:</b>                     | No  |
| <b>Poda en verde:</b>             | Sí  |
| <b>Rendimiento por Hectárea:</b>  | 4500-5000 kg/ha dependiendo de la variedad  |
| <b>Vendimia:</b>                  | Manual  |
| <b>Fecha Vendimia:</b>            | Del 24 de agosto al 27 de septiembre de 2019  |
| <b>Despalillado:</b>              | Sí  |
| <b>Maceración en Frío</b>         | 5 días  |
| <b>Fermentación Alcohólica:</b>   | 100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.   |
| <b>Fermentación Maloláctica:</b>  | 100% en barricas durante 2 meses con continuos battonages   |
| <b>Crianza:</b>                   | 8 meses de crianza en barrica   |
| <b>Barricas:</b>                  | 100% Roble Francés. 50% barrica de 1 vino, 30% de 2 vinos y 25% de 3 vinos  |
| <b>Clarificado:</b>               | Sí  |
| <b>Estabilización por Frío:</b>   | No  |
| <b>Filtración:</b>                | Sí  |

### ANALÍTICA

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Grado Alcohólico:</b> | 14,5%    |
| <b>Acidez Total:</b>     | 5,04 g/l |
| <b>pH:</b>               | 3,43     |
| <b>Acidez Volátil:</b>   | 0,53 g/l |

### PRODUCCIÓN

0,75 l: 7.000 botellas      1,5 l: 250 botellas



---

# NOTAS DE CATA

---

Amic tinto es un vino con gran intensidad de color, cereza picota o granate intenso, con ribete violáceo.

En nariz es complejo e intenso. Profundamente frutal, predominando frutas rojas muy maduras. Además de las frutas silvestres, son fácilmente detectables aromas balsámicos de pino y hierbas mediterráneas, que le aportan frescura, tostados, vainilla, canela, anisados, pimienta y un definido toque mineral.

En boca es potente, estructurado, persistente y elegante, aunque con cierta finura. Es fresco y expresivo, con una entrada corpulenta donde se aprecia la fruta madura.

Dada su buena acidez, su contenido alcohólico y todas las características antes reseñadas, este vino posee una gran capacidad para envejecer.

La añada 2019 fue bastante seca durante el periodo vegetativo, aunque el mes de julio fue más lluvioso de lo habitual, lo que dio alivio a las plantas, hasta ese momento castigadas por la sequía. Las temperaturas fueron moderadas durante todo el año.

Con ello las uvas alcanzaron maduraciones adecuadas y volúmenes muy buenos, preservando la acidez natural.

Todo esto resulta en vinos muy expresivos y frutales que, en todo caso, presentan frescura y resultan finos, elegantes y de gran potencial de guarda y evolución.

## **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 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 primer año después de su embotellado. Sin embargo Amic Tinto puede llegar considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten evolucionar favorablemente y perdurar durante bastantes años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.