

CLOS D'AGON TINTO 2019

Enología y viticultura: MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega: 1987
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Julio 2021

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: 15 a 19 de septiembre de 2019



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 bodegas

Barricas: 100% Roble francés. 40 % bodega nueva y 60% bodega de 1 vino

Clarificado: Sí

Estabilización por Frío: No

Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 15,0%

Acidez Total: 5,1 g/l

pH: 3,32

Acidez Volátil: 0,50

GRANDES
PAGOS
D'ESPAÑA

PRODUCCIÓN

0,375 l: 500 botellas **0,75 l:** 14.000 botellas **1.5 l:** 2.500 botellas **3 l:** 180 botellas **6 l:** 90 botellas **15 l:** 30 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 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, dotando a Clos d'Agon tinto 2019 de una larga expectativa de 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.