

SELECCIÓN ESPECIAL 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 (%):	57% Cabernet Franc, 36% Petit Verdot, 7% 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:	17 al 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 barrica y depósito 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:	15.0 %
Acidez Total:	5.20 g/l
pH:	3,46
Acidez Volátil:	0,55

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

PRODUCCIÓN

0,75 l : 2.100 botellas 1.5 l : 400 botellas 3 l : 50 botellas



NOTAS DE CATA

Selección Especial es un vino complejo que expresa la potencia y el carácter mediterráneo de las parcelas más altas y con mejor exposición de la finca. En su ensamblaje final predominan Cabernet Franc y Petit Verdot, prescindiendo de Syrah en relación a Clos d'Agon, y ofreciendo así un perfil más bordelés que el resto de los vinos de la marca, pero con una estructura organoléptica netamente mediterránea.

Es un vino de color rojo intenso, ribete granate oscuro y capa alta.

En nariz es potente e intenso, con aromas de fruta madura, compota de ciruela, lacteados muy golosos, tostados procedentes de barrica elegantes, sutiles e integrados, toques especiados a nuez moscada y algo de clavo, frescas notas balsámicas de hierbas mediterráneas, regaliz y ligera mineralidad.

En boca es voluminoso, largo y finamente astringente. Taninos dulces y agradables que aportan un intenso recorrido. Mucha fruta roja y negra madura y sabrosa (compota de frutillos del bosque y ciruelas rojas). Todo ello bien estructurado con taninos muy redondos y carnosos que, unidos a una buena acidez, lo hacen envolvente. Finos especiados, una sutil salinidad y gran persistencia.

A pesar de ser concebido como un vino de guarda, dado su excelente estructura, su elevado grado alcohólico y su magnífica acidez, es un vino que puede ser perfectamente disfrutado desde del momento de su puesta en botella.

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 Selección Especial 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 Selección Especial 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.