

## VALMAÑA 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>	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
<b>Región:</b>	D.O Empordà
<b>Suelo:</b>	Pizarra roja, arcilla y arena
<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>	40 % Merlot, 28 % Syrah, 20 % Marselan, 8 % Cabernet Franc, 4 % Cabernet Sauvignon
<b>Año 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. <b>Producción Integrada</b>
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 8 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 Inoxidable de 50 y 80 hl
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en bodega con continuos battonages
<b>Crianza:</b>	18 meses de crianza en barricas
<b>Barricas:</b>	100% Roble francés. 30 % barrica nueva y 70% barrica de más de 1 vino
<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>	5.45 g/l
<b>pH:</b>	3.46
<b>Acidez Volátil:</b>	0.56

GRANDES  
PAGOS  
D ESPAÑA

### PRODUCCIÓN

0,75 l : 13.700 botellas · 1.5 l : 2.100 botellas · 6 l : 60 botellas

---

# NOTAS DE CATA

---

Clos d'Agon Valmaña tinto es un vino de gran intensidad, color cereza picota y gran vivacidad.

Obtenido principalmente de nuestras parcelas de Merlot y complementado con Syrah y Cabernet Franc, año a año podemos percibir como las viñas de estas parcelas van alcanzando su mejor momento, afinándose los vinos que producen, lo que deriva en mayor elegancia, pero sin perder la gran carga frutal que aporta el Merlot.

En nariz permite apreciar profundos aromas a frutos rojos frescos, envuelto por toques tostados que lo hacen muy intenso. Magnífica intensidad con notas iniciales de pizarra, regaliz, chocolate negro, monte bajo y otros balsámicos. Con el tiempo gana en fruta madura y cueros, manteniendo los especiados y balsámicos.

En boca es vivo, con mucha estructura y muy fresco. Es muy concentrado, intenso, potente, ligeramente carnoso y muy persistente. Final largo, postgusto de fruta negra y retronasal muy ahumada.

En todo el conjunto destaca el carácter de la uva Merlot cultivada en el Mediterráneo.

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 Valmaña 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 constante entre 9 y 17 °C, con humedad relativa 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 Valmaña 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.