

## MAS PALET 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 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:** 16 y 25 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:** En depósito

**Crianza:** 18 meses de crianza en barricas

**Barricas:** 100% Roble francés. 33 % barrica nueva y 67% barrica usada

**Clarificado:** Sí

**Estabilización por Frío:** No

**Filtración:** Sí

### ANALÍTICA

**Grado Alcohólico:** 14.50 %

**Acidez Total:** 5.42 g/l

**pH:** 3,39

**Acidez Volátil:** 0,59



### PRODUCCIÓN

**0,75 l : 775 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 (67-33 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.

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 Mas Palet 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 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.