

AMIC ROSADO 2021

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Excelente
Disponibilidad:	Febrero 2022
Procedencia Uvas:	Una parte seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge y Cariñena de parcelas situadas en Garriguella (Alt Empordà)
Región:	D.O Empordà, Baix Empordà
Suelo:	Arcillo-pizarroso
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:	550 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% Garnacha, 48% Cariñena, 3% Cabernet franc
Años plantación viñas:	Entre 1991 y 2004
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha en función de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	5000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 31 de agosto al 23 de septiembre de 2021
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	100% en depósitos de Acero Inoxidable
Fermentación Maloláctica:	No
	5 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages
Crianza:	
Barricas:	No
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13,5 %
Acidez Total:	5,85 g/l
pH:	3,24
Acidez Volátil:	0,49 g/l

PRODUCCIÓN

0,75 l: 8.450 botellas 1.5 l: 30 botellas 3 l: 45 botellas



NOTAS DE CATA

Amic rosado de Clos d'Agon es un vino de color rosa muy tenue y pálido y tonalidad salmón, claro, brillante y limpio.

En nariz trae recuerdos a golosinas de frutos rojos. A copa parada se expresa en forma de pétalos de rosa, pimienta blanca, frambuesa y violeta. Tras una breve oxigenación, nos alcanzan aromas más cítricos y a frutos rojos.

En boca es fresco y suave, con gran volumen, untuosidad y persistencia, manteniendo, al mismo tiempo, una gran elegancia y sutilidad.

Podríamos describirlo, en fin, como un vino rosado que evoca a un blanco joven en boca, pero con aromas a frutos rojos.

A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante, al menos, tres años tras su embotellado.

Climatológicamente, en nuestra zona, 2021 fue un año templado y con precipitaciones algo por encima de la media anual. Esta lluvia se repartió de forma bastante uniforme a lo largo de todo el año, resultando el periodo de julio a septiembre bastante húmedo, lo que alargó las maduraciones y resultó en uvas de buen tamaño con una acidez óptima

Todo esto resulta en vinos con mucha fruta, de taninos finos y elegantes, con una magnífica acidez, un grado alcohólico contenido y, por todo ello, un excelente potencial de guarda y evolución, dotando a un vino joven como Amic rosado 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. El tapón de rosca permite que el vino pueda ser almacenado verticalmente.

Consejos de Consumo:

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo es durante el año de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acidez permiten al Amic rosado perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.