

AMIC TINTO 2022

| | |
|-----------------------------------|---|
| Enología y viticultura: | MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA |
| Fundación de la bodega: | 1987 |
| Clasificación de la añada: | Muy Buena |
| Disponibilidad: | Junio 2023 |
| Procedencia Uvas: | Seleccionadas en nuestras parcelas |
| Región: | D.O Empordà. Baix Empordà |
| Suelo: | Pizarras y arcillas |
| 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 (%): | 82% Garnacha, 9 Garnacha tintorera, 8% Syrah, 1% Garnacha blanca |
| 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. Producción Integrada |
| Riego: | No |
| Poda en verde: | Sí |
| Rendimiento por Hectárea: | 4500-5000 kg/ha según variedad |
| Vendimia: | Manual |
| Fecha Vendimia: | Del 26 de agosto al 8 de septiembre de 2022 |
| Despalillado: | Sí |
| Maceración en Frío | 5 días |
| Fermentación Alcohólica: | 100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros. |
| Fermentación Maloláctica: | 100% en depósito de acero |
| Crianza: | 5 meses de crianza. 60% en barrica, 40% en cemento |
| Barricas: | 100% Roble francés usadas |
| Clarificado: | Sí |
| Estabilización por Frío: | No |
| Filtración: | Sí |



ANALÍTICA

| | |
|--------------------------|----------|
| Grado Alcohólico: | 13% |
| Acidez Total: | 5,00 g/l |
| pH: | 3,37 |
| Acidez Volátil: | 0,21 g/l |

PRODUCCIÓN

0,75 l: 6.550 botellas

NOTAS DE CATA

Amic tinto es un vino con intensidad de color media, cereza picota, con ribete violáceo.

En nariz es complejo e intenso. Profundamente frutal, predominando frutas rojas muy maduras. Además de las frutas silvestres, son fácilmente detectables aromas balsámicos de pino y hierbas mediterráneas, que le aportan frescura, tostados, vainilla, canela, anisados, pimienta y un definido toque mineral.

En boca es potente, estructurado, persistente y elegante, aunque con cierta finura. Es fresco y expresivo, con una entrada corpulenta donde se aprecia la fruta madura.

Dada su buena acidez, su contenido alcohólico y todas las características antes reseñadas, este vino posee una gran capacidad para envejecer.

Climatológicamente, en nuestra zona, 2022 fue un año cálido y seco. Las precipitaciones se repartieron principalmente fuera del periodo vegetativo y de maduración de las plantas, por lo que estas sufrieron bastante la sequía. Esto se tradujo en producciones más reducidas y uvas más pequeñas y concentradas. Sin embargo, en contra de lo que se podría esperar, las acideces se mantuvieron en los niveles deseables y los niveles de azúcar se contuvieron

Todo esto resulta en vinos muy expresivos, con mucha fruta, de taninos finos y elegantes, con frescura, un grado alcohólico contenido y, por todo ello, un muy buen potencial de guarda y evolución, dotando a un vino joven como Amic tinto 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 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 primer año después de su embotellado. Sin embargo, Amic Tinto puede llegar considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten evolucionar favorablemente y perdurar durante bastantes años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.