

VIOGNIER 2020

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 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 (%): 100% Viognier

Año plantación viñas: 1991

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: 3 de septiembre de 2020



Despalillado: Sí

Maceración en Frío: 3 horas

Fermentación Alcohólica: 100 % en barricas

Fermentación Maloláctica: No

Crianza: 6 meses de crianza sobre lías en bodega con continuos battonages

Barricas: 100% Roble Francés de 225 litros

Clarificado: Sí

Estabilización por Frío: No

Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 12.5%

Acidez Total: 5.40 g/l

pH: 3,21

Acidez Volátil: 0,28

GRANDES
PAGOS
D'ESPAÑA

PRODUCCIÓN

0,75 l : 510 botellas



NOTAS DE CATA

Estamos ante la primera añada de Clos d'Agon Viognier Fermentado en Barrica, un vino de color amarillo pajizo, con cierta intensidad y tonalidades verdosas.

En nariz es sumamente complejo y cambiante. Los aromas evolucionan en la copa según su volatilidad y se pueden apreciar estas variaciones durante un largo periodo de tiempo.

En los primeros años después de su embotellado, los aromas son más frescos, destacando aromas tropicales, magnolias, frutas blancas, cítricos, albaricoques, anís y pastelería. También son apreciables ciertos toques avainillados procedentes de su crianza en barrica. Con los años, estos aromas evolucionarán hacia mieles, fruta madura, orejones, flores blancas marchitas, tinta china o incienso. Los aromas aportados por la barrica también están presentes, pero de forma sutil y equilibrada.

Tiene una entrada potente y llena la boca por su volumen, cremosidad, estructura y persistencia, lo que, unido a su gran frescura y a los aromas especiados retror nasales, forman un bloque equilibrado y redondo. La Viognier es típica por su final amargo, pero elegante, característico.

El año 2020 destacó climatológicamente en nuestra zona por ser muy fresco y húmedo. Las precipitaciones se repartieron adecuadamente durante todo el año, llegando a llover durante 127 días y alcanzando casi los 800 mm totales.

Durante el periodo de maduración temperatura y humedad fueron óptimas, lo que, unido a un excelente trabajo en viña, hizo que las maduraciones avanzaran lentamente hasta llegar al óptimo para su vendimia. Las uvas alcanzaron maduraciones adecuadas y volúmenes muy buenos, preservando la acidez natural.

Todo esto resulta en vinos muy finos, sutiles y elegantes, con una magnífica acidez y un gran potencial de guarda y evolución, dotando a Clos d'Agon Viognier 2020 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 a partir del segundo año después de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acidez y el trabajo sobre lías, permiten a Clos d'Agon Viognier perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.