

CLOS D'AGON ROSADO · ALBA DEL TINAR 2022

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2023
Procedencia Uvas:	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
Región:	D.O Catalunya
Suelo:	Pizarra, arena 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 (%):	57% Garnacha gris, 43% Cabernet franc
Año plantación viñas:	1960 y 2004
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha, en función de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en vaso y espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Vaso y Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	2000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 23 al 29 de agosto de 2022
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	59% en Acero Inoxidable y 41 % en barrica de 500 l
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	6 meses de crianza sobre lías en barrica y depósitos de Acero Inoxidable con continuos battonages
Barricas:	100% Roble francés usadas
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí



ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13.5%
Acidez Total:	4,64 g/l
pH:	3,31
Acidez Volátil:	0,62

GRANDES
PAGOS
D ESPAÑA

PRODUCCIÓN

0,75 l : 1.520 botellas

NOTAS DE CATA

Alba del Tinar 2022 es un ensamblaje de Garnacha gris y Cabernet franc. La Garnacha procede de una parcela de viñas en vaso de más de 60 años, en la que conviven distintas variedades.

El Cabernet franc procede de dos pequeñas parcelas de suelos pedregosos, rodeadas de bosque, plantadas hace más de 20 años.

La Garnacha roja aporta vinosidad y elegancia, el Cabernet franc estructura y frescura.

Es un vino rosa pálido de muy baja intensidad de color y matices anaranjados.

En nariz presenta aromas de fruta roja fresca, matices florales y anisados, recuerdos a piel de naranja confitada y vainillas muy leves, que no destacan.

Entrada fresca en boca, debido a una larga y persistente acidez. Es voluminoso, redondo, con gran peso en el centro de la boca.

Tanino muy leve y maduro.

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 Clos d'Agon rosado Alba del Tinar 2022 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 rosado perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.