

## CLOS D'AGON ROSADO · ALBA DEL TINAR 2023

<b>Enología y viticultura:</b>	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
<b>Fundación de la bodega:</b>	1987
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Marzo 2024
<b>Procedencia Uvas:</b>	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
<b>Región:</b>	D.O Catalunya
<b>Suelo:</b>	Pizarra, arena y arcillas
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	675,8 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	Alrededor de 2.300 horas anuales
<b>Variedades de Uva (%):</b>	88% Garnacha gris, 12% Cabernet franc
<b>Año plantación viñas:</b>	1960 y 2004
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha, en función de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en vaso y espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Vaso y Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales. <b>Producción Integrada</b>
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	2000 kg/ha
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	24 de agosto de 2023
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	3 horas
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	56% en Acero Inoxidable y 44 % en barrica de 500 l y 225 l
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	No
<b>Crianza:</b>	6 meses de crianza sobre lías en barrica y depósitos de Acero Inoxidable con continuos battonages
<b>Barricas:</b>	100% Roble francés usadas
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí



### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	14%
<b>Acidez Total:</b>	6,15 g/l
<b>pH:</b>	3,06
<b>Acidez Volátil:</b>	0,34

GRANDES  
PAGOS  
D ESPAÑA

### PRODUCCIÓN

0,75 l : 1.952 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, 2023 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 2023 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.