

AMIC BLANCO 2021

Enología y viticultura: MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega: 1987
Clasificación de la añada: Muy Buena
Disponibilidad: Febrero 2022

Procedencia Uvas: Uvas seleccionadas en nuestras y otras parcelas de Calonge

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: 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 (%): 35% Garnacha blanca, 31% Garnacha gris, 13% Viognier, 11% Roussane, 10% Marsanne

Años plantación viñas: Entre 1991 y 2004

Densidad de las viñas: 4.000-4.500 cepas/ha según la parcela

Viticultura: Prácticas tradicionales de la zona del Empordà

Tipo de Poda: Guyot Doble

Métodos de Cultivo: Mecánicos y manuales. Uvas propias en P.I.

Riego: No

Poda en verde: Sí

Rendimiento por Hectárea: 4500-5000 kg/ha en función de la variedad

Vendimia: Manual

Fecha Vendimia: Del 2 al 14 de septiembre de 2021

Despalillado: Sí

Maceración en Frío: 3 horas

Fermentación Alcohólica: Garnachas en depósitos de Inoxidable, resto en bodega de roble francés.

Fermentación Maloláctica: No

Crianza: 6 meses de crianza en depósito de Acero Inoxidable con continuos battonages

Barricas: Solamente el 19% del volumen

Clarificado: Sí

Estabilización por Frío: No

Filtración: Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 12.5%

Acidez Total: 5,40 g/l

pH: 3,34

Acidez Volátil: 0,23

PRODUCCIÓN

0,75 l: 5.150 botellas



NOTAS DE CATA

Amic blanco de Clos d'Agon es un vino de color amarillo pajizo muy claro, brillante y limpio.

Es el hermano pequeño en la familia de los blancos de Clos d'Agon y, a diferencia de su hermano mayor, pretende ser un vino menos complejo, muy fresco y fácil de beber. Sin embargo, el pequeño aporte de Viognier, Roussanne y Marsanne (fermentadas en barrica) y el trabajo con lías, pretende dotarlo de unos toques de estructura, volumen y complejidad.

En nariz se presenta intenso, muy frutal y fresco. Aparecen aromas a flores blancas y notas herbáceas.

En boca es muy fresco, con una entrada suave y con unos ligeros toques amargos, que le aportan peso, y salinos, que le dan frescura.

Es graso y envolvente con una acidez muy viva que le da un final en boca largo y amable. A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante algunos años.

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 blanco 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.

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 a Amic blanco perdurar durante al menos tres años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.