

AMIC BLANCO 2022

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Marzo 2023
Procedencia Uvas:	Uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge
Región:	D.O Empordà, Baix Empordà
Suelo:	Franco-arcilloso
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 (%):	62% Garnacha blanca, 38% Garnacha gris
Años plantación viñas:	Entre 1960 y 2019
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha según la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Vaso
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha en función de la variedad
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 23 al 25 de agosto de 2022
Despallado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	72% en depósitos de Inoxidable, 28% en barrica de roble francés.
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	6 meses de crianza sobre sus lías con continuos battonages
Barricas:	Solamente el 28% del volumen
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí



ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13.5%
Acidez Total:	4,67 g/l ácido tartárico
pH:	3,39
Acidez Volátil:	0,39 g/l ácido acético

PRODUCCIÓN

0,75 l: 6.300 botellas

NOTAS DE CATA

Amic blanco de Clos d'Agon se ha vinificado, principalmente, a partir de plantas de más de 60 años conducidas en vaso, de Garnachas blanca y gris, cultivadas en parcelas donde se encuentran coplantadas con otras variedades

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 hecho de fermentar una pequeña parte en bodega 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, 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 acedeces 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 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.