

VIOGNIER 2023

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2024

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:	26 de agosto de 2023



Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	100 % en barricas
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	7 meses de crianza sobre lías en bodega con continuos battonages
Barricas:	3 barricas de roble francés de 225 litros. 33% nuevas, 67% usadas
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13%
Acidez Total:	6.30 g/l
pH:	3,21
Acidez Volátil:	0,40

PRODUCCIÓN

0,75 l : 613 botellas

GRANDES
PAGOS
D'ESPAÑA



NOTAS DE CATA

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

Trabajamos la Viognier buscando finura y sutileza en una variedad que posee un perfil aromático muy intenso y que, tradicionalmente, se expresa en vinos con mucho peso y estructura.

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. Estos aromas aportados por la barrica están presentes, pero de forma sutil y equilibrada. Con los años, su gama aromática se prevé que evolucionará hacia mieles, fruta madura, orejones, flores blancas marchitas, tinta china o incienso.

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 retronasales, forman un bloque equilibrado y redondo. La Viognier es típica por su final amargo, pero elegante, característico.

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 un vino como Viognier 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 Viognier perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.