

AMIC ROSADO 2023

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Excelente
Disponibilidad:	Marzo 2024
Procedencia Uvas:	Seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge. Todas proceden de una única parcela
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:	Este-oeste. Encarada al sur
Altura:	40 sobre el nivel del mar
Clima:	Mediterráneo
Precipitación Media Anual:	550 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% Garnacha
Años plantación viñas:	2019
Densidad de las viñas:	4.000 cepas/ha
Viticultura:	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Cordón royat doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	5000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	31 de agosto de 2023
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío:	3 horas
Fermentación Alcohólica:	19% en depósitos de hormigón, el resto en acero inoxidable
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	6 meses de crianza en sus depósitos con continuos battonages
Barricas:	No
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí



ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13 %
Acidez Total:	6,86 g/l ácido tartárico
pH:	2,98
Acidez Volátil:	0,39 g/l ácido acético

PRODUCCIÓN

0,75 l: 13.325 botellas 1.5 l: 190 botellas

NOTAS DE CATA

Amic rosado de Clos d'Agon es un vino de color rosa muy tenue y pálido y tonalidad salmón, claro, brillante y limpio.

En nariz trae recuerdos a golosinas de frutos rojos. A copa parada se expresa en forma de pétalos de rosa, pimienta blanca, frambuesa y violeta. Tras una breve oxigenación, nos alcanzan aromas más cítricos y a frutos rojos.

En boca es fresco y suave, con gran volumen, untuosidad y persistencia, manteniendo, al mismo tiempo, una gran elegancia y sutilidad.

Podríamos describirlo, en fin, como un vino rosado que evoca a un blanco joven en boca, pero con aromas a frutos rojos.

A pesar de ser concebido como un vino joven, su acidez le aporta capacidad de guarda durante, al menos, tres años tras su embotellado.

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 joven como Amic rosado 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. El tapón de rosca permite que el vino pueda ser almacenado verticalmente.

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