

AMIC TINTO 2023

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2024
Procedencia Uvas:	Seleccionadas en nuestras parcelas
Región:	D.O Empordà. Baix Empordà
Suelo:	Pizarras y arcillas
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 (%):	92% Garnacha, 5% Syrah, 3% Cabernet franc
Años plantación viñas:	Entre 1960 y 2004
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha en función 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 según variedad
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 1 al 15 de septiembre de 2023
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío:	5 días
Fermentación Alcohólica:	100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.
Fermentación Maloláctica:	100% en depósito de acero
Crianza:	5 meses de crianza. 100% en bodega
Barricas:	100% Roble francés usadas
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí



ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13,5%
Acidez Total:	6,70 g/l
pH:	3,26
Acidez Volátil:	0,27 g/l

PRODUCCIÓN

0,75 l: 6.981 botellas

NOTAS DE CATA

Amic tinto es un vino con intensidad de color media-baja, cereza picota, con ribete violáceo.

En nariz es complejo y fresco. Profundamente frutal, predominando frutas rojas. Además de las frutas silvestres, son fácilmente detectables aromas balsámicos de pino y hierbas mediterráneas, que le aportan frescura, tostados, vainilla, canela, anisados, pimienta y un definido toque mineral.

En boca es ligero, con cierta estructura, persistente y elegante. Es fresco y expresivo, con una rusticidad contenida donde se aprecia la fruta fresca.

Dada su buena acidez, su contenido alcohólico y todas las características antes reseñadas, este vino posee una gran capacidad para envejecer.

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 tinto 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 constante 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 comienza a partir del primer año después de su embotellado. Sin embargo, Amic Tinto puede llegar considerarse un vino de guarda, con unas características que le permiten evolucionar favorablemente y perdurar durante bastantes años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.