

## AMIC TINTO 2023

<b>Enología y viticultura:</b>	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
<b>Fundación de la bodega:</b>	1987
<b>Clasificación de la añada:</b>	Muy Buena
<b>Disponibilidad:</b>	Junio 2024
<b>Procedencia Uvas:</b>	Seleccionadas en nuestras parcelas
<b>Región:</b>	D.O Empordà. Baix Empordà
<b>Suelo:</b>	Pizarras y arcillas
<b>Topografía:</b>	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
<b>Orientación:</b>	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo
<b>Precipitación Media Anual:</b>	675,8 mm
<b>Temperatura Media:</b>	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
<b>Número Horas de Luz</b>	Alrededor de 2.300 horas anuales
<b>Variedades de Uva (%):</b>	92% Garnacha, 5% Syrah, 3% Cabernet franc
<b>Años plantación viñas:</b>	Entre 1960 y 2004
<b>Densidad de las viñas:</b>	4.000-4.500 cepas/ha en función de la parcela
<b>Viticultura:</b>	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	4500-5000 kg/ha según variedad
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	Del 1 al 15 de septiembre de 2023
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío</b>	5 días
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% en depósitos de Acero Inox de 50 y 80 hectolitros.
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	100% en depósito de acero
<b>Crianza:</b>	5 meses de crianza. 100% en barrica
<b>Barricas:</b>	100% Roble francés usadas
<b>Clarificado:</b>	Sí
<b>Estabilización por Frío:</b>	No
<b>Filtración:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grado Alcohólico:</b>	13,5%
<b>Acidez Total:</b>	6,70 g/l
<b>pH:</b>	3,26
<b>Acidez Volátil:</b>	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.