

amic rosado 2024



AMIC
VI DE LES GAVARRES
ROSAT

GUÍAPEÑÍN

89 puntos (2023)

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



JAMESUCKLING.COM

91 puntos (2022)



**GG GUÍA
DE Vinos
GOURMETS**

91 puntos (2022)



**INFORMACIÓN /
INGREDIENTES**
E (100 ml):
322 kJ / 77 kcal



1824
75 cl
13.5% VOL



La propiedad se articula en torno a una masía, el Mas Gil, datada en 1792, junto a la cual se construyó la actual bodega en 2004. La superficie total de la finca es de 42 ha, de las cuales 16 ha se plantaron de viñedo, sobre antiguas parcelas preexistentes, a partir de 1990. El resto es principalmente bosque mediterráneo. Toda esta superficie se halla dentro del Espacio Natural Protegido de Les Gavarres, ocupando la Conca del Tinar y formando, este valle, una especie de anfiteatro rodeado de montes y enfocado hacia el mar, el cual se halla a 3 km de distancia en línea recta.

VITICULTURA/ENOLOGÍA Miguel Coronado

Variedades	84% Garnacha tinta, 16% Cabernet franc
Edad viñas	De 5 a 25 años
Suelo	Franco-arcilloso. Profundo
Altitud	40-100 msnm
Viticultura	Sostenible: Producción Integrada
Vendimia	Manual. Del 3 al 18 de septiembre de 2024
Vinificación	Selección. Despalillado. Maceración en frío. Desfangado. El 10% ha fermentado en depósito de acero, a temperatura controlada 6 meses de crianza sobre lías Ligero filtrado

Alcohol 13% vol.

pH 3,18

Presentación	Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl
	Cajas de cartón de 6 botellas de 150 cl
Producción	3.800 botellas de 75 cl

Embotellado el 9 de abril de 2025

Cata

Intenso y frutal, floral y con notas herbáceas. Fresco en boca, entrada Color muy ligero. Aromas a frambuesa, pétalos de rosa, pimienta blanca, flores, piel de cítricos.

Fresco y suave, pero con volumen, untuosidad y persistencia. Sutil.

La Gama AMIC Son nuestros vinos más jóvenes. Son frescos, afrutados, ligeros y fáciles. Para disfrutar con amigos, acompañando un aperitivo o la comida diaria

El año 2024 fue extremadamente cálido durante la época de maduración de la uva, si bien se registraron condiciones muy húmedas durante primavera, lo que se tradujo, además, en una fuerte presión de Mildiu, que redujo la producción, ya de por sí mermada en años anteriores por la sequía, especialmente en variedades como las Garnachas

A pesar de todo ello, 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 para un vino joven

Maridaje

Para acompañar aperitivos, ahumados, pescados grasos, marisco o aves