

CLOS D'AGON ROSADO · ALBA DEL TINAR 2024

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERÁ
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Mayo 2025
Procedencia Uvas:	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
Región:	D.O Catalunya
Suelo:	Pizarra roja, arcilla 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 30 y 140 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 (%):	58% Garnacha gris, 42% Cabernet franc
Año plantación viñas:	1960 y 2004
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha, en función de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en vaso y espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Vaso y Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	2000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	29 de agosto de 2024
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	100% fermentado en barrica de roble francés de 500l.
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	8 meses de crianza sobre lías en barrica de roble francés 500l.
Barricas:	100% Roble francés usadas
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13%
Acidez Total:	6,15 g/l
pH:	3,06
Acidez Volátil:	0,34

PRODUCCIÓN

0,75 l : 459 botellas

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA



NOTAS DE CATA

Alba del Tinar 2024 es un ensamblaje de Garnacha gris y Cabernet franc. La Garnacha procede de una parcela de viñas en vaso de más de 60 años, en la que conviven distintas variedades.

El Cabernet franc procede de dos pequeñas parcelas de suelos pedregosos, rodeadas de bosque, plantadas hace más de 20 años.

La Garnacha gris aporta vinosidad y elegancia, el Cabernet franc estructura y frescura.

Complejo y equilibrado. Elegante, con fruta y estructura. Persistente.

Clos d'Agon son nuestros vinos principales. Elegancia, finura, complejidad y magnífica evolución. Vinos muy gastronómicos que acompañan a la perfección platos complejos o elaborados con productos de gran calidad.

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.

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