

## CLOS D'AGON ROSADO · ALBA DEL TINAR 2024

<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>	Mayo 2025
<b>Procedencia Uvas:</b>	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
<b>Región:</b>	D.O Catalunya
<b>Suelo:</b>	Pizarra roja, arcilla y arena.
<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 30 y 140 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>	58% Garnacha gris, 42% Cabernet franc
<b>Año plantación viñas:</b>	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 vaso y espaldera de la zona del Empordà
<b>Tipo de Poda:</b>	Vaso y Guyot Doble
<b>Métodos de Cultivo:</b>	Mecánicos y manuales. <b>Producción Integrada</b>
<b>Riego:</b>	No
<b>Poda en verde:</b>	Sí
<b>Rendimiento por Hectárea:</b>	2000 kg/ha
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fecha Vendimia:</b>	29 de agosto de 2024
<b>Despalillado:</b>	Sí
<b>Maceración en Frío:</b>	3 horas
<b>Fermentación Alcohólica:</b>	100% fermentado en barrica de roble francés de 500l.
<b>Fermentación Maloláctica:</b>	No
<b>Crianza:</b>	8 meses de crianza sobre lías en barrica de roble francés 500l.
<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%
<b>Acidez Total:</b>	6,15 g/l
<b>pH:</b>	3,06
<b>Acidez Volátil:</b>	0,34

GRANDES  
PAGOS  
DE ESPAÑA

### PRODUCCIÓN

0,75 l : 459 botellas

---

# 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.