

# valmaña blanco 2024

CLOS  
D'AGON  
VALMAÑA

**GUÍAPEÑÍN**  
91 puntos (2023)

**JAMES SUCKLING.COM**  
93 puntos (2019)

**GG** GUÍA DE VINOS GOURMETS  
95 puntos (2019)

**50 Great White Wines of the World 2025**  
\*\*\* SILVER \*\*\*  
Wine Pleasures  
91 puntos (2022)

CATALUNYA  
Denominació d'Origen

PRODUCCió INTEGRADA  
CATALUNYA

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

A C  
ASOCIACIó VITICOLA CATALUNYA

**NUTRICIONAL / INGREDIENTES**  
E (100 ml):  
288 kJ / 69 kcal

QR code

L424  
75 cl  
12% VOL

Barcode: 8 437022 350615

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	78% Viognier, 22% Marsanne
Edad viñas	35 años
Suelo	Pizarra y arena (Viognier) y arcillas (Marsanne). Profundo
Altitud	40 msnm
Viticultura	Sostenible: Producción Integrada
Vendimia	Manual. De 28 de agosto al 2 de septiembre de 2024
Vinificación	Selección. Despalillado. Maceración en frío. Prensado. Desfangado. El 10% ha fermentado en depósito, a temperatura controlada 6 meses de crianza sobre lías, 68% en depósito de cemento y 32% en depósito de acero Ligero filtrado

Alcohol 12% vol.  
pH 3,50

Presentación Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl

Producción 3.712 botellas de 75 cl

Embotellado el 8 de abril de 2025

### Cata

Aromas de fruta fresca, cítricos, anís y pastelería. Complejo y cambiante, con volumen, estructura y persistencia.

La Gama Valmaña es la expresión más frutal y estructurada de nuestros vinos, que refleja el carácter mediterráneo de la finca. Un tinto redondo y expresivo y un blanco fresco y complejo.

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

### Maridaje

Para acompañar pescado, sushi, marisco o aves.