

Clos AMAE 2019

Vino Tinto

Garnacha Negra – Tempranillo – Syrah

Viticultura y Características de la Temporada

Este vino, que recoge en su nombre las iniciales de los cuatro miembros de la familia, se obtiene de uvas que se desarrollan en diferentes sectores de nuestro viñedo. Todos ellos tienen en común el suelo granítico, el trabajo agrícola orgánico y la mayor o menor exposición a la tramontana.

El verano del 2019 influyó fuertemente en la fecha de cosecha de cada variedad, se comenzó por el Tempranillo y el Syrah en septiembre, para terminar la vendimia con la Garnacha en octubre. Todas en excelente estado sanitario y con madurez homogénea.

Vinificación y Crianza

La fermentación alcohólica de cada una de estas cepas se realiza por separado, con una extracción muy delicada mediante el uso de *pigeage* y con una maceración pelicular que se extiende de 4 a 6 semanas en función de sus características sensoriales y enológicas de cada uva.

A continuación, cada vino realiza por separado una crianza de 18 meses en barricas de 500 L de roble francés, las cuales permiten una armoniosa evolución de sus componentes, en un ambiente cuidado y delicado. Después de este periodo se diseña y realiza el ensamblaje, y se embotella sin filtrar.

Notas de Cata y Maridaje

Clos AMAE es de un rojo intenso con reflejos violetas. En nariz predominan los frutos rojos y negros a moras, ciruelas y cerezas, además de notas especiadas como canela, clavo de olor y un leve toque avainillado. Sedoso y vibrante a la vez, con taninos maduros y redondos. Su punto terroso recuerda el suelo granítico donde todo nace.

La combinación de variedades lo hace el vino ideal para una gran combinación de platos que va desde las pastas frescas con salsa boloñesa a la *musaka*, pasando por quesos como *brie* o el intenso *fuet* catalán. Incluso ser capaz de acompañar postres golosos como un *cheesecake* con frutos rojos.

Producción: 6.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 14,0%

Denominación de Origen: DO Empordà

