

CLOS D'AGON Negre 2005

Propietari:	CLOS D'AGON SUISSA. S.A
Enologia:	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticultura:	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fundació del Celler:	1999
Nom del Vi:	Clos d'Agon Negre
Anyada:	2005
Classificació de l'anyada:	Excel·lent
Disponibilitat:	Juny 2007
Procedència del raïm:	100% del raïm es seleccionat en les nostres parcel·les de Calonge. D.O Catalunya, Baix Empordà
Regió:	D.O Empordà, Baix Empordà
Terra:	Pissarra vermella, argila i sorres
Topografia:	Petita vall situada al principi de la cadena muntanyosa de Les Gavarres (Espai natural Protegit) i a pocs Kilòmetres de la Costa Brava
Orientació:	Diferents orientacions depenent de cada parcel·la, però majoritàriament N-S
Altura:	Entre 40 i 80 m sobre el nivell del mar
Clima:	Mediterrània
Precipitació Mitja Anual:	530 mm
Temperatura anual:	Min. 14 °C Màx. 24 °C Mitja Anual: 19 °C
Número Hores de llum	2.280 hores
Varietats de Raïm (%):	40% Cebernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, i 30% Syrah
Edat de les vinyes:	7 a 23 anys
Densitat de les vinyes:	4.000 - 4.500 ceps/ ha. Depenent de la parcel·la
Viticultura:	Pràctiques tradicionals en espatllera de la zona de l'Empordà
Tipus de Poda:	Guyot Doble y Cordon Royat
Mitjans de Cultiu:	Mecànics i Manuals
Reg:	No
Poda en verd:	Sí
Rendiment per Hectàrea:	20 – 30 Hl por Hectàrea
Verema:	Manual
Data Verema:	Del 19 de setembre al 3 d'octubre de 2005
Desrapat:	Sí
Maceració en Fred:	3 Hores
Fermentació Alcohòlica:	100% en dipòsits d'Acer Inox de 50 i 80 Hl
Fermentació Malolàctica:	100% en barriques durant 2 mesos amb continuats Battonages
Criança:	18 mesos de cria en barriques
Botes:	100% Roure Francès, 50% barrica nova i 50% barrica d'un vi
Clarificador:	Sí
Estabilització per Fred:	No
Filtració:	Sí

ANALÍTICA

Grau Alcohòlic:	13,5%
Acides Total:	5,8g/l
pH:	3,50
Acides Volàtil:	0,60

PRODUCCIÓ

0,75 L : 21.793 ampolles **1,5 L :** 508 ampolles **0,375 L :** 500 ampolles
3 L : 61 ampolles **6 L :** 16 ampolles

Conservació del Vi: Per a una òptima evolució del vi a l'ampolla, s'aconseja conservar en un lloc climatitzat entre 13 i 15°C

Consell de Consum: L'òptim consum es dona des dels 3 anys després de l'embotellat fins als 10 anys. No recomanem guardar aquesta anyada durant mes de 20 anys