

## CLOS D'AGON Negre 2006

<b>Propietari:</b>	CLOS D'AGON SUISSA. S.A
<b>Enologia:</b>	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
<b>Viticultura:</b>	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
<b>Fundació del Celler:</b>	1999
<b>Nom del Vi:</b>	Clos d'Agon Negre
<b>Anyada:</b>	<b>2006</b>
<b>Classificació de l'anyada:</b>	Molt Bona
<b>Disponibilitat:</b>	Juny 2008
<b>Procedència del raïm:</b>	100% del raïm es seleccionat en les nostres parcel·les de Calonge. D.O Catalunya, Baix Empordà
<b>Regió:</b>	D.O Empordà, Baix Empordà
<b>Terra:</b>	Pissarra vermella, argila i sorres
<b>Topografia:</b>	Petita vall situada al principi de la cadena muntanyosa de Les Gavarres (Espai natural Protegit) i a pocs Kilòmetres de la Costa Brava
<b>Orientació:</b>	Diferents orientacions depenent de cada parcel·la, però majoritàriament N-S
<b>Altura:</b>	Entre 40 i 80 m sobre el nivell del mar
<b>Clima:</b>	Mediterrània
<b>Precipitació Mitja Anual:</b>	402,05 mm
<b>Temperatura anual:</b>	Min. 14,1 °C Màx. 24,1 °C Mitja Anual: 19,1 °C
<b>Número Hores de llum</b>	2.300 hores
<b>Varietats de Raïm (%):</b>	9% Cebernet Sauvignon, 27% Cabernet Franc, i 36% Syrah
<b>Edat de les vinyes:</b>	7 a 23 anys
<b>Densitat de les vinyes:</b>	4.000 - 4.500 ceps/ ha. Depenent de la parcel·la
<b>Viticultura:</b>	Pràctiques tradicionals en espatllera de la zona de l'Empordà
<b>Tipus de Poda:</b>	Guyot Doble y Cordon Royat
<b>Mitjans de Cultiu:</b>	Mecànics i Manuals
<b>Reg:</b>	No
<b>Poda en verd:</b>	Sí
<b>Rendiment per Hectàrea:</b>	20 – 30 Hl por Hectàrea
<b>Verema:</b>	Manual
<b>Data Verema:</b>	Del 4 de setembre al 15 d'octubre de 2006
<b>Desrapat:</b>	Sí
<b>Maceració en Fred:</b>	5 Dies
<b>Fermentació Alcohòlica:</b>	100% en dipòsits d'Acer Inox de 50 i 80 Hl
<b>Fermentació Malolàctica:</b>	100% en barriques durant 2 mesos amb continuats Battonages
<b>Criança:</b>	18 mesos de cria en barriques
<b>Botes:</b>	100% Roure Francès, 50% barrica nova i 50% barrica d'un vi
<b>Clarificador:</b>	Sí
<b>Estabilització per Fred:</b>	No
<b>Filtració:</b>	Sí

### ANALÍTICA

<b>Grau Alcohòlic:</b>	14%
<b>Acides Total:</b>	5,4g/l
<b>pH:</b>	3,55
<b>Acides Volàtil:</b>	0,51

### PRODUCCIÓ

**0,75 L :** 16.227 ampolles **1,5 L :** 627 ampolles **0,375 L :** 490 ampolles  
**3 L :** 58 ampolles **6 L :** 26 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 15 anys. No recomanem guardar aquesta anyada durant mes de 30 anys