



AMIC ROSÉ 2013

Propriétaire:	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Œnologie:	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticulture:	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fondation de l'exploitation:	1999
Nom du vin:	AMIC RosÉ
Millésime:	2013
Classement du millésime:	Très bon
Disponible:	G2013
Origine du cépage:	10% du cépage provient des terres de la propriété située à Calonge et les 90% restants sont soigneusement sélectionnés dans des parcelles situées dans la localité de Garriguella
Région:	D.O Empordà, Baix Empordà
Sol:	Argile, Ardoise
Topographie:	Petite vallée au pied de la chaîne de montagnes de Las Gavarres (Espace naturel protégé) et à proximité de la Costa Brava.
Orientation:	Différentes orientations en fonction des parcelles, majoritairement N-S
Hauteur:	Entre 40 et 200 mètres au dessus du niveau de la mer
Climat:	Méditerranéen
Précipitations moyennes annuelles:	686,8mm
Températures moyennes annuelles:	Min. 10.5 °C Max. 21 °C Moyenne: 15,8 °C
Quantité d'heures d'ensoleillement :	2.290 heures
Variétés du cépage (%):	100% Garcanxa tinta
Âge des vignes:	20 ans
Densité des vignes:	4.000 - 4.500 vignes/hectare selon la parcelle
Viticulture:	Technique traditionnelle en palissage de la zone de l'Empordà
Type de taille:	Cordon Royat
Méthodes de culture:	Mécaniques et manuelles
Arrosage:	Non
Taille en vert:	Oui
Rendement par hectare:	40 Hl par hectare
Vendanges:	Manuelles
Date des vendanges:	Du 2 au 5 Septembre 2011
Égrappé:	Oui
Macération à froid	3 heures
Fermentation alcoolique:	100% en réservoirs en acier inoxydable
Fermentation mélo-lactique:	Non
Élevage:	3 mois en en réservoirs en acier inoxydable, battonage
Fûts:	Non
Clarification:	Oui
Stabilisation à froid:	Non
Filtrage:	Oui

ANALYSES

Degré d'alcool:	13%
Acidité totale:	6,4 g/l
pH:	3,2
Acidité volatile:	0,23

PRODUCTION

0,75 L : 6.238 bouteilles **1.5L** : 611 bouteilles **3 L** : 237 bouteilles

Conservation du vin: Pour évolution optimale du vin une fois en bouteille, il est conseillé de le conserver dans un endroit tempéré entre 13 et 15 °C.

Conseil consommation: Nous conseillons de consommer la bouteille dans les 2 après sa mise en bouteille. Il est recommandé de ne pas dépasser 3 ans