



AMIC TINTO 2012

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 Rouge
Millésime:	2012
Classement du millésime:	Très bonne
Disponible:	Juillet 2013
Origine du cépage:	70% du cépage provient des terres de la propriété située à Calonge et les 30% restants sont soigneusement sélectionnés dans des parcelles situées dans la localité de Garriguella
Région:	D.O Cataluña, Baix Empordà
Sol:	Garnacha (Ardoise), Cab. Sauvignon (Sable), Syrah (Ardoise) y Merlot (Argila)
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:	657.6 mm
Températures moyennes annuelles:	Min. 10.6 °C Max. 21.5 °C Moyenne 16 °C
Quantité d'heures d'ensoleillement :	2.300 heures
Variétés du cépage (%):	28 % Garnacha, 23 % Cabernet sauvignon, 27 % Merlot, 22 % Syrah
Âge des vignes:	23-40 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:	Guyot Doble
Méthodes de culture:	Mécaniques et manuelles
Arrosage:	Non
Taille en vert:	Oui
Rendement par hectare:	35 Hl par hectare
Vendanges:	Manuelles
Date des vendanges:	Du 15 au 29 Septembre 2010
Égrappé:	Oui
Macération à froid	5 jours
Fermentation alcoolique:	25 jours. 100% en réservoirs en acier inoxydable de 50 à 80 hectolitres
Fermentation mélo-lactique:	Battonage en barriques durant 2 mois
Élevage:	6 mois en fûts
Fûts:	100% Chêne Français. 50 % de fûts anciens (1 vin), 30% fûts anciens (2 vins) et 25% fûts (3 vins)
Clarification:	Oui
Stabilisation à froid:	Non
Filtrage:	Oui

ANALYSES

Degré d'alcool:	14,5%
Acidité totale:	5,7 g/l
pH:	3,4
Acidité volatile:	0,42

PRODUCTION

0,75 L : 22.000 bouteilles, **1,5 L :** 1.200 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 3 ans après sa mise en bouteille. Il est recommandé de ne pas dépasser 7 ans