



AMIC ROSADO 2013

Propietario:	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Enología:	MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticultura:	MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fundación de la bodega:	1999
Nombre del Vino:	AMIC Rosado
Añada:	2013
Clasificación de la añada:	Muy buena
Disponibilidad:	Enero 2014
Procedencia Uvas:	10% de las uvas son seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge y el 90 % restante seleccionado de parcelas situadas en la localidad de Garriguella (Alt Empordà)
Región:	D.O Empordà, Baix Empordà
Suelo:	Arcillo-pizarroso
Topografía:	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
Orientación:	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
Altura:	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
Clima:	Mediterráneo
Precipitación Media Anual:	686,8 mm
Temperatura anual:	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
Número Horas de Luz	2.290 horas
Variedades de Uva (%):	100 % Garnacha tinta, 5 % Syrah y 5 % Merlot
Edad de las viñas:	20 años
Densidad de las viñas:	4.000 - 4.500 cepas/ ha dependiendo de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Cordon Royat
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	40 Hl por Hectárea
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	Del 2 al 5 de Septiembre de 2011
Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	100% en depósitos de Acer Inox.
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	3 meses de crianza en depósito de Acero Inox. con continuos battonages
Barricas:	No
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13%
Acidez Total:	6,4 g/l
pH:	3,2
Acidez Volátil:	0,23

PRODUCCIÓN

0,75 L : 6.238 botellas **1,5 L :** 611 botellas **3 L :** 237 botellas

Conservación del Vino: Para una optima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar climatizado entre 13 y 15 °C

Consejos de Consumo: Aconsejamos beber la botella durante los 2 primeros años. No recomendamos guardar esta añada durante más de 3 años