



## Clos d'Agon Selección Especial 2024 (Subskription)

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Aromi intensi di prugne mature, cioccolato al latte, noce moscata, chiodi di garofano e un tocco di erbe mediterranee e legno tostato. Al palato è ampio e voluminoso. Bacche selvatiche e prugne mature, tannini ben integrati e acidità articolata. Finale lungo e minerale.

|                                |                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Produttore                     | Clos d'Agon                                                          |
| Categoria                      | Sottoscrizioni                                                       |
| Paese                          | Spagna                                                               |
| Regione                        | Catalunya DO                                                         |
| Classificazione                | DO                                                                   |
| Annata                         | 2024                                                                 |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                                                |
| Temperatura di<br>degustazione | 16° - 18°                                                            |
| Invecchiamento                 | 2030 - 2036                                                          |
| Vitigni                        | Cabernet Franc, Petit Verdot,<br>Cabernet Sauvignon                  |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                                     |
| Numero articolo                | 6302024                                                              |
| Adatto a                       | Selvaggina, Brasati, Formaggi<br>stagionati, Tagli di carne pregiati |



### Vinificazione

Vinificazione in vasche d'acciaio da 50 e 80 hl, seguita da una fermentazione malolattica di 2 mesi con battonage regolare. Invecchiato per 18 mesi in barrique francesi nuove al 60%.

### Terroir

Le viti crescono su terreni di argilla e scisto immersi nella riserva naturale «Les Gavarres». Sono circondate da montagne che creano una sorta di anfiteatro rivolto verso il mare e godono dei vantaggi di un clima mediterraneo. L'aria aromatica e speziata della zona si respira anche nei vini di Clos d'Agon.

### Storia





Clos d'Agon rimane saldamente in mani svizzere. Alfons Niedhart e Jürg Maurer continuano a investire nella tenuta vinicola di 42 ettari sulla Costa Brava catalana per produrre grandi vini. Il fatto che Miguel Coronado, viticoltore ed enologo, vinifichi i vini come inizialmente appreso da Peter Sisseck è altrettanto importante.

