



Clos d'Agon Selección Especial 2024 (Subskription)

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 bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2030 - 2036
Vitigni	Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	6302024
Adatto a	Selvaggina, Brasati, Formaggi 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.

