



Clos d'Agon 2020

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 6.00

Intenso bouquet di frutti rossi e neri, oltre a sapori tostati e spezie splendidamente integrati dalla maturazione in legno. L'acidità conferisce al vino tensione e freschezza, mentre il tannino a grana fine assicura una bocca rotonda e piena.

Produttore	Clos d'Agon
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Catalunya DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	6302820
Adatto a	Brasati, Formaggi stagionati, Salumi, Carne alla griglia
Valutazioni	Decanter 95/100



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio. Maturazione di 18 mesi in botti di rovere francese (30% nuove).

Terroir

I vigneti del Clos d'Agon si trovano nella regione di Calonge, sulla Costa Brava, al centro della riserva naturale "Les Gavarres". Sono circondati dalle colline della riserva naturale, che formano una sorta di anfiteatro sul mare. A un'altitudine compresa tra i 40 e i 140 metri sul livello del mare e su dolci pendii prevalentemente esposti a sud, le viti crescono su terreni aridi di calcare e gesso.





Storia

La storia del Clos d'Agon inizia nel 1987, quando una coppia francese decide di acquistare l'antica Villa Mas Gil. Nel 1998, sei appassionati svizzeri rilevano la rinomata cantina e assumono come consulente l'enologo Peter Sisseck. Sisseck ha prodotto vini rinomati nella Ribera del Duero come Pingus, Hacienda Monasterio e molti altri, e ha avuto un'influenza significativa sul carattere dei vini. Nel 2020, insieme ad altri due proprietari, Sisseck ha detto addio a Clos d'Agon, che oggi comprende 42 ettari, di cui 15 coltivati. Miguel Coronado, che è stato enologo e winemaker di Clos d'Agon per diversi anni, ha creato un'intera gamma di nuovi vini.

