



Clos d'Agon Syrah 2015

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Al naso ricorda la frutta fresca con note balsamiche. Speziato, minerale e con un pizzico di cacao. Al palato è fresco e vellutato, ricco di volume, pur conservando grande eleganza e raffinatezza sul finale.

Produttore	Clos d'Agon
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Catalunya DO
Classificazione	DO
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1016365
Adatto a	Pollame, Frutti di mare, Pesce
Valutazioni	James Suckling 92/100



Vinificazione

La vinificazione in botti d'acciaio da 50 e 80 ettolitri è seguita da fermentazione malolattica con bâtonnage regolare per 2 mesi. Affinamento di 18 mesi in barrique francesi nuove al 40 per cento.

Terroir

Una piccola valle di fronte alla catena montuosa di Las Gavarres (riserva naturale) e a pochi chilometri dalla Costa Brava, dove i terreni sono per lo più di ardesia rossa, argilla e sabbia.

