



Clos d'Agon Selección Especial 2013 (Cassetta in legno da 1)

CHF 420.00 | 10 cl = CHF 14.00

Color rosso granato impenetrabile. Aromi intensi di prugne mature, cioccolato al latte, noce moscata, chiodi di garofano e accenni 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 | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Catalunya DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2013 |
| Dimensioni della bottiglia | 300 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 15° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2022 |
| Vitigni | Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 6301613 |
| Adatto a | Selvaggina, Manzo, Agnello |
| Valutazioni | Robert Parker 91/100 |



Vinificazione

Vinificato in botti d'acciaio da 50 e 80 ettolitri, con successiva fermentazione malolattica con bâtonnage regolare per 2 mesi. Affinamento di 18 mesi in barrique francesi nuove al 60 per cento.

