



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

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.

