



Clos d'Agon Blanco 2017

Colore giallo limone pallido. Al naso, note floreali di fiori bianchi e aromi fruttati di agrumi e albicocche, ma anche di anice e pasticceria. Al palato è voluminoso e rotondo, con un'eccellente e naturale struttura acida. Finale lungo, fresco e cremoso.

Produttore	Clos d'Agon
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Catalunya DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Vitigni	Roussanne, Viognier, Marsanne
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	6301017
Valutazioni	Guía Peñin 93/100



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio (70%) e botti di legno (30%), poi affinato per 7 mesi con battonage regolare in vasche d'acciaio e barrique francesi.

Terroir

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

