


<b>FECHA DE CATA</b>	8 de Febrero de 2017	
<b>VINO</b>	CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY	
<b>BODEGA</b>	Robert & Bernard Plageoles	
<b>D.O.</b>	AOC Sauternes 1er crus classé	
<b>AÑADA</b>	1999	
<b>VINIFICACIÓN Y CRIANZA</b>	<p>Vino naturalmente dulce. Fecha de vendimia 26 de septiembre al 25 de octubre. Vendimia tardía con afectación de Botrytis cinérea. El prensado se realiza muy lentamente (alrededor de 4 horas) para respetar mejor la uva y obtener mostos de calidad. El mosto se envía luego a un tanque termorregulado donde los mostos se bajan a 8 °, lo que les permite aclarar. Fermentación alcohólica en barriles de roble (50% nuevos). 22 meses de crianza en bodega de las cuales entre el 40-60% son nuevas.</p>	
<b>ALC (% VOL)</b>	14% VOL	
<b>VARIETALES</b>	90% Sémillon y 10% Sauvignon Blanc	
<b>VISTA</b>	Limpio y muy brillante. Ámbar de intensidad media alta.	
<b>NARIZ</b>	Complejo en aromas. Almendras amargas, miel, floral, acetatos suaves.	
<b>BOCA</b>	En entrada es agradable, dulce pero tiene una acidez interesante y es muy redondo. Destacan las notas tostadas y a frutos secos en boca.	
<b>PRECIO</b>	59,90€	