


FECHA DE CATA	8 de Febrero de 2017	
VINO	Muscadelle	
BODEGA	Robert & Bernard Plageoles	
D.O.	AOC Gaillac Doux	
AÑADA	2012	
VINIFICACIÓN Y CRIANZA	<p>Vino naturalmente dulce. Vendimia manual, tardía una vez los racimos se han visto afectados por la botrytis cinerea (podredumbre noble). Prensado directo, fermentación con levaduras nativas, fermentación y envejecimiento en barricas de 500-600 litros.</p> <p>Todos sus vinos tienen el certificado de agricultura ecológica.</p> <p>Rendimiento 15 hl/ha.</p> <p>Azúcar residual 200 gr/l</p>	
ALC (% VOL)	11,5% VOL	
VARIETALES	Muscadelle	
VISTA	Limpio y brillante. Color ambarino con destellos cobrizos.	
NARIZ	De inicio tiene un toque salino mineralizado. Evoluciona a toques amielados, pan de higos, almendras tostadas.	
BOCA	Meloso, untuoso, goloso, post gusto muy largo. Muy agradable de beber.	
PRECIO	19,50€	