


FECHA DE CATA	8 de Febrero de 2017	
VINO	Renaissance	
BODEGA	Domaine Rotier	
D.O.	AOC Gaillac Doux	
AÑADA	2006	
VINIFICACIÓN Y CRIANZA	<p>Vino naturalmente dulce. Vendimia realizada la primera quincena de octubre. Los mostos se fermentan en barricas de roble durante 1 o 2 meses. La fermentación es detenida por frío y por filtración para evitar el uso de dosis masivas de azufre. El vino resultante conserva 155 g/l de azúcar residual. Crianza en roble y acacia (15% nuevas) durante 9 meses. El embotellado se llevó a cabo el 28-29 de agosto del 2007. No utilizan abonos químicos, solo orgánicos.</p>	
ALC (% VOL)	14% VOL	
VARIETALES	Loin de l'Oeil	
VISTA	Limpio y brillante. Ambarino con matices cobrizos. Lágrima gruesa de caída lenta.	
NARIZ	Aroma licoroso. De entrada se nota la madera y fruta seca (orejones, higos...)	
BOCA	En boca es dulce pero se nota el punto de acidez. Es como si comieras un panetone con sus contrastes entre dulce y la fruta confitada y pasa. Post gusto largo.	
PRECIO	Botella de 50cl. 21, 90€	