


<b>FECHA DE CATA</b>	8 de Febrero de 2017	
<b>VINO</b>	Uroulat	
<b>BODEGA</b>	Charles Hours	
<b>D.O.</b>	AOC Jurançon	
<b>AÑADA</b>	2012	
<b>VINIFICACIÓN Y CRIANZA</b>	<p>Vino naturalmente dulce. Vendimia manual en noviembre, con diferentes recogidas de uvas, pasificadas en la planta con algo de botrytis cinérea. Pequeños rendimientos (25 hl/ha). Fermentación y crianza 10 meses en barricas, 20% de las cuales nuevas.</p> <p>No utilizan insecticidas ni abonos para preservar las cualidades naturales de la viña.</p> <p>90 gr/l de azúcar residual.</p>	
<b>ALC (% VOL)</b>	13,5% VOL	
<b>VARIETALES</b>	Petit Manseng	
<b>VISTA</b>	Oro nuevo con matices acerados. Limpio y brillante. Denso y untuoso en vista.	
<b>NARIZ</b>	Muy complejo en aromas. Notas a bollería, fruta cítrica escarchada, dulce de membrillo.	
<b>BOCA</b>	Vino complejo pero muy redondo en boca. Con notas muy amplias y van evolucionando en boca. Buen equilibrio entre dulzor y acidez.	
<b>PRECIO</b>	21,50€	