

# Cuvée 47 Sauternes



Añada	2022
Bodega	François Passaga (importador)
Den.origen	AOC Sauternes (Francia)
Uvas	80% Semillon, 15% Sauvignon Blanc y 5% Muscadelle
Fecha de cata	24/01/2024
Tipo de vino	Blanco dulce
Precio	Aproximadamente 20 €

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

El Sauternes es un vino dulce francés de la región del mismo nombre, en la región vinícola de Burdeos. El Sauternes se produce fundamentalmente con uvas Semillon, Sauvignon blanc y Muscadelle. Para poder obtener estos vinos, es necesaria la acción de un hongo, Botrytis cinérea, que produce la podredumbre noble de la uva, este hongo es muy habido de agua y lo que hace es desecar la uva, produciendo así una alta concentración de azúcares. El vino es naturalmente dulce, sin adición de azúcar ni de alcohol, proveniente todo de la uva. Son vinos muy longevos y podríamos decir que son los mejores vinos dulces del mundo.

## Análisis enológico

Alcohol: 13,5%

## Fases de la cata:

### Visual

De color amarillo pajizo claro, con ribete dorado, el vino está limpio y brillante, siendo muy glicérico

### Olfativa

En nariz presenta una intensidad alta, destacan aromas a miel, piña, vainilla, cítricos de limón, también herbáceos y a membrillo, secundarios a pastelería y un fondo de hidrocarburos

### Boca

En boca es muy elegante, entrada dulce, paso por boca muy amplio, denso y sedoso, la acidez es considerable destacando sobre todo según pasa el tiempo una vez servido