

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE

SOLERA 1847



VARIEDADES DE UVA:

Palomino..... 75%
Pedro Ximénez..... 25%

TIPO DE VINO:

Oloroso Dulce

VIÑEDO:

González Byass posee 850 hectáreas de viñedos, todas situadas en la mejor área de Jerez, conocida como Jerez Superior. Aquí la tierra (calcárea albariza) junto con el clima atlántico templado contribuyen al carácter de la uva Palomino y Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN:

Las uvas Palomino y Pedro Ximénez son prensadas por separado: un prensado suave de la uva Palomino para obtener mostos aromáticos, y un prensado especial de la uva Pedro Ximénez para obtener un alto contenido de azúcares. Después de la fermentación, clasificación y fortificación, cada vino envejece en soleras independientes (Oloroso y Pedro Ximénez).

ENVEJECIMIENTO:

8 años de media en botas de roble americano, siguiendo el sistema de “criaderas y soleras”.

CATA:

Solera 1847 es un oloroso dulce oscuro, de sabor aterciopelado, con notas dulces de higos y pasas, y toques de caramelo y madera.

Debe servirse ligeramente frío, y es ideal como vino de postre para acompañar macedonias de frutas y helados.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumobile.com