

# D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE NECTAR



## **VARIETADES DE UVA:**

Pedro Ximénez..... 100%

## **TIPO DE VINO:**

Pedro Ximénez

## **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 Pedro Ximénez.

## **ELABORACIÓN:**

Las uvas Pedro Ximénez son delicadamente prensadas para obtener un mosto con un alto contenido de azúcar. El mosto parcialmente fermentado se instala en tanques de acero inoxidable para subir el nivel de azúcar. Tras su fortificación en 15,5% se colocará en solera Nectar.

## **ENVEJECIMIENTO:**

9 años de media, siguiendo el sistema de “criaderas y soleras”.

## **CATA:**

Nectar tiene un intenso color caoba oscuro. Nos muestra un dulce aroma a pasas y caramelo con un ligero toque a madera. En la boca se descubre delicado y muy dulce, con notas de pasas maduras y dátiles que terminan en un amoroso y persuasivo final.

Puede ser usado como postre en si mismo. Es perfecto con helado de vainilla o chocolate negro.

Ha de servirse ligeramente frío.

**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](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)