

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE

VIÑA AB



VARIEDADES DE UVA:

Palomino..... 100%

TIPO DE VINO:

Amontillado Fino

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.

ELABORACIÓN:

Prensado muy suave de la uva Palomino, para obtener “mosto yema”, el primero y más delicado de los mostos.

Tras la fermentación, clasificación y encabezado, el vino entra en la Solera del fino, donde envejecerá bajo velo de “flor”. Cuando la “flor” comienza a agotarse, el vino pasa a la Solera de Viña AB donde continúa su envejecimiento, ya en crianza oxidativa, en contacto con el aire.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

De color ámbar brillante. En nariz, delicadas notas de avellana y almendra, con recuerdos de la “flor”. Muy seco al paladar, Viña AB es perfecto para tomar con frutos secos, carnes blancas y pescado.

Servir en copa de vino a temperatura ambiente o 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

www.vinummobile.com