

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE CROFT ORIGINAL



VARIETADES DE UVA:

Palomino..... 100%

TIPO DE VINO:

Pale Cream

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:

Se aplica un primer prensado suave a las uvas Palomino, para obtener el “mosto yema”, el primero y más delicado de los mostos.

Después de la fermentación, clasificación y fortificación, el vino entra en la solera del fino, donde envejecerá bajo velo de flor, antes de ser mezclado con vinos dulces pálidos, mostos dulces, y entrar en la Solera del Croft.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

Color oro pálido, limpio y brillante. Aromas limpios y delicados, ligeros y refrescantes al paladar, con un intenso final.

Servido frío, Croft Original es perfecto como aperitivo o como acompañante de postres.

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