

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE APÓSTOLES



VARIEDADES DE UVA:

Palomino..... 87%
Pedro Ximénez..... 13%

TIPO DE VINO:

Palo Cortado Muy Viejo - VORS

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 en azúcares. Después de la fermentación, clasificación y fortificación, cada vino envejece en soleras independientes (Palo Cortado y Pedro Ximénez), donde maduran antes de ser mezclados.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

De color ámbar, Apóstoles es un vino elegante y poco frecuente. Aroma a frutos concentrados, mezclado con roble viejo y notas de caramelo. Servir a temperatura ambiente con patés, quesos y carnes rojas.

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.vinumnobile.com