

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE NOÉ



VARIETADES DE UVA:

Pedro Ximénez..... 100%

TIPO DE VINO:

Pedro Ximénez 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.

ELABORACIÓN:

Las uvas de Pedro Ximénez son prensadas suavemente para obtener un mosto con un alto contenido en azúcar, que solo fermentará parcialmente, produciendo un vino dulce.

El vino entra en la solera de Néctar PX, donde envejecerá durante un tiempo, tras el cual entrará en la solera de Noé, donde permanecerá un largo periodo, hasta superar los 30 años.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

Noé es uno de los vinos de postre más antiguo y raro del mundo. Tiene poderosos aromas cálidos a fruta pasificada, enriquecidos con notas de torrefacto, café y especias.

Noé es perfecto para postres, o servido sobre helado de vainilla.

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