

# D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE UNA PALMA



## **VARIETADES DE UVA:**

Palomino..... 100%

## **TIPO DE VINO:**

Fino

## **COLECCIÓN FINO PALMAS:**

Las Palmas denotan elegancia, carácter y finura, la perfecta madurez de Tío Pepe. La siempre caprichosa naturaleza hace evolucionar de manera dispar a las botas en la quietud de las bodegas; una bota en cuarta, tres en segunda o una en "punta". Intuición, sabiduría, nariz, tiempo, trabajo, tiza, venencia y por fin la marca...

## **UNA PALMA:**

Tío Pepe evolucionado, 6 años de crianza biológica para un fino de raza. Selección de tres botas en las que el velo de "flor" es aún un manto de vida. La solera está compuesta por 142 botas y las seleccionadas han sido la nº 1, nº 9 y nº 11.

## **ENVEJECIMIENTO:**

6 años siguiendo el sistema tradicional de "criaderas y soleras".

## **CATA:**

Color oro pálido con reflejos verdes y dorados. Nariz intensa, muy punzante y penetrante, característica de los finos viejos. El aroma de la flor predomina, sin embargo, ya se aprecian toques sutiles de aromas oxidativos. Potente y seco en boca, con un final salado y ligeramente amargo.

**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)