

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE CUATRO PALMAS



VARIEDADES DE UVA:

Palomino..... 100%

TIPO DE VINO:

Amontillado

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...

CUATRO PALMAS:

De marcado carácter a fino, este amontillado muy viejo supone la evolución de Tío Pepe hasta el summum. Selección de solo una, la nº 3, de las seis botas que envejecen en González Byass desde hace 48 años..

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

Color caoba de intensidad media-alta. Reflejos castaños y menisco verde. Aromas muy intensos que recuerdan a cedro, tabaco, hierbas secas, laca y mobiliario antiguo. En boca muestra una estructura espectacular y una acidez magníficamente ensamblada con los aromas del roble. Final salado con un amargor elegante que nos recuerda sus orígenes de envejecimiento biológico bajo velo de flor. Muy rico y sabroso, con un final eterno.

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