

D.O. JEREZ / BODEGAS TÍO PEPE

TÍO PEPE EN RAMA



VARIEDADES DE UVA:

Palomino..... 100%

TIPO DE VINO:

Fino

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:

Fino en Rama es Tío Pepe sin clarificar ni filtrar, obtenido de la parte central de la bota durante la primavera, momento en que la levadura de “flor” es más activa. Elaborado en cantidades muy limitadas.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

Color amarillo pálido con reflejos verde oliva y oro. Poderosamente aromático, pero elegante a la vez, con un carácter distintivo de la “flor”. Aromas de almendra y levadura.

Elegante, fresco, intenso, complejo, salino y muy expresivo.

Es el maridaje perfecto para pescados, mariscos, queso, carnes blancas y, por supuesto, tapas.

Previo a su consumo debe ser mantenido a temperatura estable (10-12°C).

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