

SOBERANO



VARIEDADES DE UVA:

Airén..... 100%

GRADUACIÓN: 30% Vol.

DESTILACIÓN:

Para la elaboración de Soberano se utiliza la uva Airén, procedente de La Mancha. Una vez recogidas, las uvas son prensadas y posteriormente se seleccionan los mejores mostos para la fermentación. Los aguardientes son destilados en columnas, donde un maestro destilador selecciona el corazón de la holanda, desechando cabezas y colas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las botas de roble americano se encuentran preparadas para recibir a las holandas, que conferirán toda su personalidad a lo largo de los años de crianza, donde las criaderas se alimentan con los destilados más jóvenes, hasta llegar a la solera, completando de esta forma el tradicional sistema de “criaderas y soleras”. Las botas usadas no son nunca nuevas, todas han contenido previamente vino de Jerez, lo que resulta determinante para el sabor final.

CATA:

Color ámbar oscuro con reflejos caoba. Aromas a uvas pasas y madera de roble. Suave y elegante al paladar. Perfecto solo o con hielo, y combinado.

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