

BRANDY LEPANTO PEDRO XIMÉNEZ



VARIEDADES DE UVA:

Palomino..... 100%

GRADUACIÓN: 36% Vol.

DESTILACIÓN:

Los vinos son destilados en alambiques (dos alquitaras tipo Charentais de 25 hectolitros cada una), situados en la bodega de Jerez. El licor es destilado dos veces, utilizándose solo como holandas la parte central llamada “corazón”.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO:

Las holandas de Lepanto envejecen en botas de roble durante unos 15 años, siguiendo el sistema tradicional de “criaderas y soleras”.

Lepanto PX pasa sus 12 primeros años envejeciendo en botas que previamente han contenido Tío Pepe, y los 3 últimos años en botas utilizadas para madurar Pedro Ximénez.

CATA:

Color ámbar oscuro con reflejos caoba.

Aromas a uvas pasas y madera de roble.

Suave y elegante al paladar.

La mejor manera de apreciar la calidad de Lepanto es servirlo en copa de balón, solo o con hielo.

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