

VINUM NOBILE



D.O. Jerez



GONZÁLEZ BYASS Una Palma

VARIETADES DE UVA:

Palomino Fino: 100%

UNA PALMA:

Los pagos de Macharnudo y Carrascal expresan lo mejor de nuestra tierra en este Fino intenso, salino, sávido y mineral. La solera, con más de 6 años de crianza biológica, la componen 139 botas de las que se han seleccionado tres; la nº 79, nº 95 y la nº 96, de la segunda planta de la Gran Bodega Tío Pepe.

CRIANZA:

6 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

CATA:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.

Lágrima ligera. Nariz intensa, punzante, velo de flor, tiza, frutos secos, aromas cítricos, salinos y minerales.

Boca fresca, salina y sávida. Su final es persistente y equilibrado, dejándonos recuerdos a sal, avellanas, levaduras, aceitunas verdes, limón, rematando con un posgusto seco y ligeramente amargo.

Maridaje: guisos marineros, arroces y pastas. Además realza los sabores de la rica cocina asiática.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com