

# VINUM NOBILE



*D.O. Jerez*

## GONZÁLEZ BYASS

### Dos Palmas

#### VARIEDADES DE UVA:

Palomino Fino: 100%

#### DOS PALMAS:

Larga crianza para este Fino sublime. Equilibrio perfecto entre suelo y velo. La selección de las botas nº 28 y nº 78 de las 148 botas que componen esta solera. De la segunda planta de La Gran Bodega Tío Pepe.

#### CRIANZA:

8 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

#### CATA:

Color dorado con reflejos ámbar. Lágrima ligera y generosa. Nariz compleja, muy punzante, potente velo de flor, tiza, avellanas, aromas a flores marchitas, salinos y minerales.

Boca intensa, ligeramente cremosa, salina y muy sávida. Su final es impresionante, rotundo y equilibrado, con notas yodadas, almendras tostadas, aldehídos y flores secas. Posgusto redondo y envolvente que marca claramente su origen de tierra albariza matizada por la grandeza de la crianza biológica. Es la más pura definición de un fino viejo.

Maridaje: aliños clásicos, embutidos, quesos ligeros. También es un acompañamiento perfecto de verduras, carnes blancas o pescados a la plancha.

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)