

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS

Cuatro Palmas

VARIETADES DE UVA:

Palomino Fino: 100%

CUATRO PALMAS:

Complejo, intenso y afilado. El tiempo y la bodega han convertido este Amontillado Viejísimo en un vino de pañuelo, en un perfume del jerez. La selección de una sola bota, la nº5 que envejece en La Constanza Solera Museo para llegar hoy a su copa.

CRIANZA:

52 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

CATA:

Color caoba intenso con reflejos ambarinos, limpio y brillante. Lágrima glicérica y persistente.

Nariz espectacular, complejísima y profunda. Mueble antiguo, cedro, lacas, barnices, ebanistería. Pura concentración donde podemos apreciar su origen de crianza biológica.

Boca contundente, muy seco, directo, profundo y salvaje. Su final es imponente, rotundo, mostrándonos un perfecto equilibrio entre acidez y vejez, con notas yodadas, salmuera, cacao y caramelo. Postgusto de ensueño donde conviven las sensaciones balsámicas y torrefactas con recuerdos salados y amargos que hacen de este vino un vino de leyenda y escalofrío.

Maridaje: mojamas y salazones, quesos muy viejos, cacao puro.

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