

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Tío Pepe en Rama

VARIEDADES DE UVA:

Palomino: 100%

TIPO DE VINO:

Fino.

VIÑEDO:

González Byass posee 850 hectáreas de viñedos, todas situadas en la mejor área de Jerez, conocida como Jerez Superior. Aquí la tierra (calcárea albariza) junto con el clima atlántico templado contribuyen al carácter de la uva Palomino.

ELABORACIÓN:

Fino en Rama es Tío Pepe sin clarificar ni filtrar, obtenido de la parte central de la bota durante la primavera, momento en que la levadura de “flor” es más activa. Elaborado en cantidades muy limitadas.

ENVEJECIMIENTO:

4 años de media en botas de roble americano, siguiendo el sistema de “criaderas y soleras”.

CATA:

De color oro pálido, presenta una ligera turbidez debido a la flor en suspensión. Su nariz es intensa y fragante, con presencia de tiza, talco, yodo y sal, en perfecta armonía con recuerdos a frutos secos, camomila, limón, panadería y levadura fresca. Boca compleja, fresca, seca, sabrosa, salada y ligerammente amarga.

Previo a su consumo debe ser mantenido a temperatura estable (10°-12° C).

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