VINUM NOBILE

D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS
Solera 1847

VARIEDADES DE UVA:
Palomino Fino: 75%
Pedro Ximénez: 25%

TIPO DE VINO:
Oloroso Dulce

VENDIMIA:
La vendimia es especialmente característica ya que la uva es sometida previamente al proceso de "soleo", siendo colocada al aire libre para lograr su pasificación, su duración depende de las condiciones climatológicas y puede prolongarse más de una semana.

ELABORACIÓN:
Tan pronto como las uvas de Palomino llegan a la bodega son prensadas suavemente. Las uvas de Pedro Ximénez se prensarán de forma separada. Tras ser mezclados, los vinos permanecerán en la solera de Solera 1847 una media de 8 años, siguiendo el tradicional sistema de Solera.

CATA:
Presenta un oscuro e intenso color caoba. Sus aromas recuerdan a pasas, vainilla y madera, En boca, Solera 1847 es un vino delicado, con un suave recuerdo a higos y pasas que termina con toques de caramelo y madera con una leve evocación a frutos secos.

SERVICIO Y MARIDAJE:
Servir muy frío. Ideal como aperitivo con queso o con postres no excesivamente dulces, a base de helados o frutas, como un vino de postre acompaña muy bien al pastel de manzana.

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