

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Alfonso

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

TIPO DE VINO:

Oloroso Seco

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:

Se aplica un primer prensado suave a las uvas Palomino, para obtener el “mosto yema” el primero y más delicado de los mostos. Después de la fermentación, clasificación y fortificación, el vino entra en la solera de Alfonso.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

Alfonso es un delicioso Oloroso Seco de profundo color caoba. Sabor a frutos secos mezclado con toques de madera. Servido frío, es el perfecto acompañante de quesos suaves y patés.

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