

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS

Leonor

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

TIPO DE VINO:

Palo Cortado

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:

Prensado muy suave de la uva Palomino, para obtener “mosto yema”, el primero y más delicado de los mostos.

Después de fermentación, clasificación y fortificación a 18°, el vino entra en la solera Leonor.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

De color ámbar con tonos dorados y ribete ocre. Un vino serio, intenso, con aromas de frutos secos, donde destacan las almendras tostadas y avellanas, arropadas por notas de madera vieja. Al paladar es intenso y persistente, con matices tostados. De postgusto largo y equilibrado y con un paso de boca suave. Combina a la perfección con caza y carnes rojas.

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