

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Tío Pepe

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:

Tan pronto como las uvas Palomino llegan a la bodega, éstas son cuidadosamente prensadas, sin aplastar los tallos, las semillas y la piel. Este jugo, extraído del primer prensado ligero se llama “yema”. Después de la fermentación, clasificación y fortificación, el vino entra en la Solera de Tío Pepe.

ENVEJECIMIENTO:

5 años de media en botas de roble americano, bajo la influencia de la “flor”, siguiendo el sistema de “criaderas y soleras”.

CATA:

De color oro pajizo, limpio y brillante. En nariz es elegante, con claras notas de levadura y de almendras. En boca presenta buen cuerpo, punzante y muy seco, con un final largo y complejo. Perfecto con tapas y canapés, comida asiática, pescados y mariscos. También es ideal para servir con caviar, ostras, anchoas o carpaccio de atún. Servir muy frío, en copa de vino blanco.

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