

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Matusalem

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 75%. Pedro Ximénez: 25%

TIPO DE VINO:

Oloroso Dulce Muy Viejo - VORS

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 y Pedro Ximénez.

ELABORACIÓN:

Las uvas Palomino y Pedro Ximénez son prensadas por separado: un prensado suave de la uva Palomino para obtener mostos aromáticos, y un prensado especial de la uva Pedro Ximénez para obtener un alto contenido en azúcares.

Después de la fermentación, clasificación y fortificación, cada vino envejece en soleras independientes (Oloroso y Pedro Ximénez).

Pasado un periodo aproximado de 4 años, los vinos se combinan y pasan a la Solera 1847. Pasados otros 4 años, el vino pasa a la solera de Matusalem, donde permanecerá 30 años.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

De color caoba oscuro, con aroma potente y profundo, notas intensas a frutos pasificados, maderas nobles y especias. Servido frío, Matusalem es el acompañante ideal de quesos curados y postres.

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