

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Del Duque

VARIEDADES DE UVA:

Palomino: 100%

TIPO DE VINO:

Amontillado 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.

ELABORACIÓN:

Se aplica un primer prensado suave a las uvas Palomino, para obtener el “mosto yema”, el primer y más delicado de los mostos. Después de la fermentación, clasificación y fortificación, el vino entra en la solera del fino, donde envejecerá bajo el “velo de flor”, antes de pasar a la solera de amontillado, y finalmente a la Solera Del Duque, donde permanecerá hasta superar los 30 años.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

De color dorado oscuro y aromas punzantes que recuerdan su crianza en flor. Notas de frutos secos y maderas nobles. En boca es seco y vigoroso con un final muy largo, aromático y bien estructurado. Servido a temperatura ambiente, Del Duque es el perfecto acompañante para carnes rojas, guisos y quesos curados.

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