

VINUM NOBILE



*Brandies y bebidas
espirituosas*

BRANDY

Lepanto Oloroso Viejo

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

GRADUACIÓN: 36% Vol.

DESTILACIÓN:

La producción de Lepanto comienza con la meticulosa tarea de la selección de las uvas, solo será usado el mejor mosto procedente de las uvas Palomino cultivadas en Jerez. El mosto obtenido es destilado siguiendo el proceso de doble destilación. Este proceso se lleva a cabo en dos alambiques tipo “Charentais” situados en la bodega de Los Arcos, en Jerez. Solo será usada la parte central del alambique, conocida como “el corazón”, que tiene un contenido alcohólico de entre 65 y 72% Vol. Este licor denominado “holanda” será envejecido en botas para producir Brandy de Jerez.

CRIANZA:

Las holandas de Lepanto envejecen en botas de roble americano durante un mínimo de 15 años, siguiendo el tradicional sistema de Soleras y Criaderas, el mismo sistema de crianza usado para los vinos de Jerez. Este brandy envejece durante 12 años en botas que previamente contenían Tío Pepe, y pasarán otros tres años en botas que previamente contenían Matusalem, el oloroso dulce con 30 años de González Byass.

CATA:

Intenso color ámbar con tonos cobrizos. Aromas limpios y vigorosos con toques que recuerdan a frutos secos, especias y madera amarga. En el paladar se presenta intenso y complejo.

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