

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Tío Pepe en Rama

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

TIPO DE VINO:

Fino.

ELABORACIÓN:

Fino en Rama es Tío Pepe sin clarificar ni filtrar, obtenido de la parte central de la bota durante la primavera, momento en que la levadura de “flor” es más activa. Elaborado en cantidades muy limitadas.

ENVEJECIMIENTO:

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

CATA:

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Ligeramente velado debido a la flor en suspensión que nos habla de su embotellado “En Rama”. Nariz compleja, muy punzante, potente velo de flor, tiza, almendras, limón, aromas a flores marchitas, salinos y minerales. Boca intensa, ligeramente cremosa, salada y muy sávida. Su final es impresionante, rotundo y equilibrado, con notas yodadas, almendras tostadas, aldehídos y flores secas. Posgusto redondo y envolvente que marca claramente su origen de tierra albariza matizada por la grandeza de la crianza biológica. Es la más pura definición de la viña y la bodega.

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