

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Solera 1847

VARIEDADES DE UVA:

Palomino Fino 75%, Pedro Ximénez 25%.

TIPO DE VINO:

Oloroso Dulce.

ELABORACIÓN:

Tan pronto como las uvas de Palomino llegan a la bodega son prensadas suavemente. El mosto obtenido de este primer prensado se llama “mosto yema” y es considerado el más elegante y delicado. Las uvas de Pedro Ximénez se prensarán de forma separada. Tras la fermentación y clasificación, el vino Palomino se fortifica a 18% y el Pedro Ximénez a 15,5%. Cada vino entra en una solera de botas de roble americano, para envejecer en contacto con el aire. Tras ser mezclados, los vinos permanecerán en la solera de Solera 1847 una media de 8 años, siguiendo el tradicional sistema de Solera.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Solera 1847 presenta un oscuro e intenso color caoba debido a la uva Pedro Ximénez. Sus aromas recuerdan a pasas, vainilla y madera. En boca, Solera 1847 es un vino delicado, con un suave recuerdo a higos y pasas que termina con toques de caramelo y madera con una leve evocación a frutos secos.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Servido muy frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta. Ideal como aperitivo con queso o con postres no excesivamente dulces, a base de helados o frutas, como un vino de postre acompaña muy bien al pastel de manzana.

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