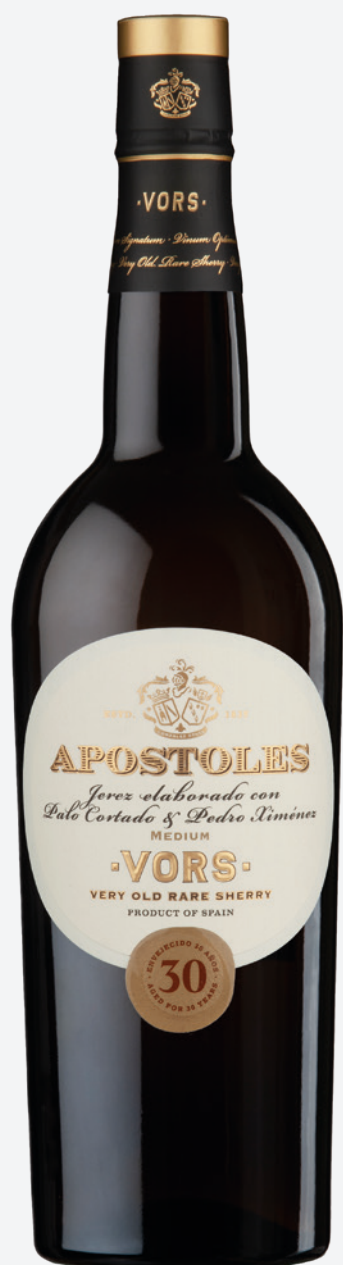


VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Apóstoles

VARIEDADES DE UVA:

Palomino: 87%. Pedro Ximénez: 13%.

TIPO DE VINO:

Palo Cortado VORS.

ELABORACIÓN:

El mosto Palomino destinado para Apóstoles es prensado usando prensas neumáticas Wilmes para obtener un mosto de la mejor calidad. Solo el “mosto yema”, proveniente de la primera prensa, es usado para esete vino, ya que es considerado más delicado y elegante. Después de la fermentación el fino es fortificado a 18% de alcohol y entra entonces en la Solera de Palo Cortado. Se deja en la bota un espacio vacío de 100 litros para que el vino tenga una gran superficie en contacto con el oxígeno. Por su parte, la uva Pedro Ximénez se somete a un fuerte prensado. El mosto empieza a fermentar aunque se paraliza alrededor del 7% de alcohol. Entonces el vino se fortifica a 15% y entra en la Solera de Pedro Ximénez. Tras envejecer separadamente durante más o menos 12 años, las dos variedades de uvas se mezclan entrando entonces en la Solera de Apóstoles, donde pasará otros 18 años.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Apóstoles muestra un color ámbar oscuro. Es un vino interesante con un aroma elegante y delicado similar al de un amontillado con notas de fruta concentradas. Sin embargo, es complejo e intenso en el paladar con notas de caramelo y madera vieja.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Este vino debe servirse ligeramente frío en una copa de vino. Ideal con foiegras, queso curado y carnes rojas.

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