

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Matusalem

VARIEDADES DE UVA:

Palomino 75%, Pedro Ximénez 25%

TIPO DE VINO:

CreamVORS.

ELABORACIÓN:

El mosto Palomino proviene de las continuas prensas para obtener así un poco más de estructura y cuerpo. Después de la fermentación hasta entre 11% y 12% de alcohol, el vino es fortificado a 18% de alcohol y entra entonces en la Solera de Oloroso. 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%. Entonces el vino se fortifica a 15% de alcohol y entra en la Solera de Pedro Ximénez. Tras envejecer separadamente durante más o menos 15 años, las dos variedades de uvas se mezclan. La mezcla entra entonces en la Solera de Matusalem, donde pasará otros 15 años.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Matusalem, después de 30 años en roble, ha adquirido un color caoba intenso con aromas profundos de frutos secos, pasas, especias y madera antigua. En paladar es suave y dulce, prolongado y aterciopelado. Tiene un interesante final dulce y amargo.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Este vino debe servirse ligeramente frío en una copa pequeña de vino blanco. Ideal con quesos curados o quesos azules como el Stilton. También es perfecto como vino de postre con pudding de fruta o tarta 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