

# VINUM NOBILE



*D.O. Jerez*

## GONZÁLEZ BYASS Del Duque

### VARIEDADES DE UVA:

Palomino Fino 100%.

### TIPO DE VINO:

Amontillado VORS.

### ELABORACIÓN:

Las uvas Palomino destinadas para Del Duque comienzan su vida como Tío Pepe. Después de la fermentación hasta entre 11% y 12% de alcohol, el vino se fortifica a 15,5% de alcohol y entra en la solera Tío Pepe. Debido al 15,5% de alcohol y al espacio vacío de 100 litros que se deja en la bota, se crean las condiciones óptimas para que se forme en la superficie del vino una capa de levadura conocida como la “flor”, que es la influencia más importante en el vino Fino. El vino permanece por un mínimo de 4 años bajo el velo de flor siguiendo el tradicional sistema de Solera. Después se traslada a la Solera del amontillado joven donde permanecerá otros 6 años. Aproximadamente a los 10 años, el vino entra en la Solera Del Duque donde permanece como mínimo 20 años en completo contacto con el oxígeno.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Del Duque muestra un color dorado oscuro debido al largo periodo de tiempo que ha pasado en la bota. En nariz, aromas punzantes del tiempo pasado bajo el velo de flor y frutos secos como la nuez moscada típica de la variedad Palomino.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

Servir ligeramente frío en una copa pequeña de vino blanco para apreciar todo el buqué de aromas. Del Duque es un vino para meditar o disfrutar con platos potentes como el marisco, arroz o platos de caza.

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