

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS

Noé

VARIEDADES DE UVA:

Pedro Ximénez 100%.

TIPO DE VINO:

Pedro Ximénez VORS.

ELABORACIÓN:

La uva Pedro Ximénez se somete a un fuerte prensado similar a la producción de aceite de oliva. El mosto empieza a fermentar, aunque se paraliza alrededor del 7% de alcohol debido a la carga de azúcar. Entonces el vino se fortifica a 15% de alcohol y entra en la Solera de Noé. El vino permanece en las botas una media de 30 años siguiendo el tradicional sistema de Solera. Todo el proceso está supervisado por nuestro enólogo Antonio Flores.

COMENTARIO ENOLÓGICO:

Como resultado del proceso de “soleo”, Noé muestra un color ébano intenso casi opaco con lágrimas intensas debido al gran contenido en azúcar. En nariz, aromas de frutas maduras como los higos, café y especias. Paladar dulce y sedoso con una sorprendente dulzura.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Servir ligeramente frío en una copa de vino pequeño Noé es perfecto para disfrutarlo solo o con postre. También perfecto con postres ácidos como la fresa o a naranja. Noé es apto para veganos.

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