

VINUM NOBILE



Premium Spirits

WHISKY

Nomad 10 Outland Whisky

Hubo un tiempo en que los nómadas nos descubrieron lugares, culturas, conocimientos y una manera distinta de ver la vida. Hoy todo está cambiando y parece que no queda nada por descubrir, el mundo entero disfruta de lo mismo, al mismo tiempo y muy deprisa. Pero siempre hay una excepción a la regla. Simplemente debemos agudizar nuestros sentidos y ver más allá del horizonte, como un verdadero nómada.

PROCESO DE ENVEJECIMIENTO:

Nomad Reserve 10 años envejece en botas previamente envinadas con vinos de Jerez, que le confieren un color ámbar oscuro intenso. Su primer envejecimiento se inicia en Escocia, donde reposa entre 5 y 8 años en barricas de roble americano envinadas en Sherry. Luego viaja a Jerez donde tiene un doble envejecimiento, un mínimo de 3 años, primero en botas de Pedro Ximénez y, posteriormente, en botas de Oloroso Viejo, Matusalén.

GRADUACIÓN: 43,1% Vol.

CATA:

En nariz presenta un aroma excepcional donde se mezclan la malta y la vinosidad aportada por el Sherry. Notas de madera, miel, tostados, frutos secos, café y vainilla. En boca es sabroso y suave a la vez, destacando una gran variedad de matices, roble, pasas y Sherry procedentes del whisky escocés y el vino de Jerez extraído de sus botas. Final largo y delicioso, un whisky muy especial y de gran calidad donde se unen el carácter de la malta de Escocia y la elegancia del Sherry.

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