VINUM NOBILE

D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS
Tío Pepe

VARIEDADES DE UVA:
Palomino Fino: 100%

VENDIMIA:
La vendimia comienza a principios de agosto y debido a las altas temperaturas es necesario transportar la uva de forma rápida a los lagares para evitar oxidaciones del mosto. La vendimia de las variedades de uvas destinadas a la elaboración de los vinos dulces es especialmente característica ya que la uva es sometida previamente al proceso de "soleo". Su duración depende de las condiciones climatológicas y puede prolongarse más de una semana.

ELABORACIÓN:
Tan pronto como las uvas Palomino llegan a la bodega, éstas son cuidadosamente prensadas. El mosto obtenido de este primer prensado se llama "mosto yema" Tras la fermentación, clasificación y fortificación, el vino entra en la Solera de Tío Pepe.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:
De color pálido dorado, parecido al topacio, limpio y brillante. De aromas punzantes y delicados, muy elegante, con un bouquet potente con notas almendradas y notas de masa fresca de pan. En el paladar vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor.

SERVICIO Y MARIDAJE:
Servir muy frío. Acompaña a la perfección aperitivos, todo tipo de tapas, en especial aceitunas, frutos secos y jamón ibérico. Acompañante ideal de mariscos y pescados.

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