

VINUM NOBILE



*Brandies y bebidas
espirituosas*

BRANDY

Lepanto Pedro Ximénez

VARIEDADES DE UVA:

Palomino: 100%

GRADUACIÓN: 36% Vol.

DESTILACIÓN:

La producción de Lepanto comienza con la meticulosa tarea de la selección de las uvas, sólo será usado el mejor mosto procedente de las uvas Palomino cultivadas en Jerez. El mosto obtenido es destilado siguiendo el proceso de doble destilación. Este proceso se lleva a cabo en dos alambiques tipo “Charentais” situados en la bodega de Los Arcos, en Jerez. Estos alambiques datan de 1960 y son de Coñac. Cada uno tiene capacidad de 25 hectolitros. Sólo será usada la parte central del alambique, conocida como “el corazón”, que tiene un contenido alcohólico de entre 65 y 72% vol. Este licor denominado “holanda” será envejecido en botas para producir brandy de Jerez.

CRIANZA:

Las holandas de Lepanto envejecen en botas de roble americano durante un mínimo de 15 años, siguiendo el tradicional sistema de soleras y criaderas, el mismo sistema de crianza usado para los vinos de Jerez. Este brandy envejece durante 12 años en botas que previamente contenían Tío Pepe, y otros tres años en botas que contenía Noé, el Pedro Ximénez con 30 años de Gonzalez Byass.

CATA:

Color ámbar oscuro con tonos caoba. Inmensamente rico en aromas de pasas e higos, precedentes del Pedro Ximénez, y tonos de roble debido al tiempo en bota. En el paladar se presenta suave y elegante. Ha de ser servido en una copa de brandy, solo o con hielo.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com