

VINUM NOBILE



D.O. Jerez



GONZÁLEZ BYASS Una Palma

VARIETADES DE UVA:

Palomino Fino: 100%

LA COLECCIÓN:

La Colección Finos Palmas de Tío Pepe es una selección anual de botas excepcionales que representan la máxima expresión de la crianza biológica jerezana. Una, Dos, Tres y Cuatro Palmas forman una escala sensorial que ilustra la evolución del velo de flor, desde la frescura más vibrante hasta la elegancia profunda del amontillado.

SELECCIÓN:

Tres botas —la 29, 30 y 88— elegidas por su especial finura y delicadeza, y por ser el más fiel reflejo de la evolución de Tío Pepe. Ofrecen aromas a panadería, almendras, talco y velo de flor. La intensidad de su crianza biológica otorga a este vino las características propias de un Fino de libro.

CATA:

Oro pálido. Nariz fresca con notas cítricas y florales, punzante e incisiva, con claros recuerdos a levadura de flor y frutos secos. En boca es elegante, muy seco, sávido, salino y ligeramente amargo. Final largo y persistente.

MARIDAJE:

Un Fino de raza para las armonías más clásicas: jamón ibérico, mariscos, adobos, cebiches y arroces marineros. Servir frío en copa de cristal fino, donde su expresión será máxima.

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