

# VINUM NOBILE



*D.O. Jerez*

## GONZÁLEZ BYASS

### Dos Palmas

#### 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:

Las botas nº 76 y 77, elegidas por su carácter más evolucionado, muestran el esplendor de la flor en su máxima expresión. Nariz compleja con claro predominio del velo de flor, cremosidad en boca y el perfecto equilibrio entre el suelo de albariza y la crianza de Fino viejo en bodega.

#### CATA:

Intenso color dorado con reflejos ambarinos y lágrima ligera. Nariz punzante y compleja: acetaldehído, flores marchitas y frutos secos. En boca es potente, cremoso y armonioso, con una redondez agradable, final largo y noble amargor. Viejo y sabio, en la plenitud de la crianza biológica.

#### MARIDAJE:

Su carácter más contundente lo hace ideal para platos ácidos, aliños y productos frescos a la plancha. También con embutidos y quesos ligeros. Servir ligeramente atemperado.



VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)