

VINUM NOBILE



D.O. Jerez



GONZÁLEZ BYASS

Tres 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:

Una sola bota —la nº 8— con diez años de crianza biológica. Sublime y única, marca la delgada línea que separa lo biológico de lo oxidativo. Ligeros aromas amaderados se añaden a su complejidad, con final cremoso, sávido y salino. Fino Amontillado que expresa como nadie la jerezanía.

CATA:

¡Tío Pepe al límite! Intenso color oro viejo con destellos cobrizos. Nariz cautivadora donde los aromas biológicos se entrelazan con notas amaderadas y oxidativas. En boca, la tiza y la sal hablan de la albariza. Final untuoso, cremoso y eterno. El límite entre la vida y la muerte: la agonía de la flor.

MARIDAJE:

Atún rojo de almadraba, guisos tradicionales, quesos curados, chacinas de la sierra y cocina asiática y especiada. Un vino de culto que enaltece todo lo que toca.

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