

VINUM NOBILE



D.O. Jerez

GONZÁLEZ BYASS Tío Pepe

VARIETADES DE UVA:

Palomino Fino: 100%

VENDIMIA:

El Marco de Jerez combina inviernos suaves, primaveras con levante intenso durante la floración y veranos frescos pero con muchos días de rocío. Precipitaciones escasas, pero producción alta. La vendimia arranca a principios de agosto y exige rapidez en el transporte a los lagares para evitar oxidaciones del mosto.

ELABORACIÓN:

Solo el mosto yema, el primero y más delicado, entra en la solera de Tío Pepe, donde pasa más de cuatro años en botas de roble americano bajo el sistema tradicional de soleras. El velo flor cubre el vino durante todo ese tiempo, protegiéndolo y otorgándole su carácter inconfundible.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Color dorado pálido, limpio y brillante, parecido al topacio. Nariz punzante y elegante: notas almendradas, masa fresca de pan y los toques distintivos del velo flor. En boca es completamente seco y fresco, con recuerdos almendrados y un postgusto largo y complejo.

SERVICIO Y MARIDAJE:

Servido muy frío: aperitivos, tapas, aceitunas, frutos secos y jamón ibérico. Ideal también con mariscos, pescados y platos de acidez destacada. Conservar siempre en frío.

CERTIFICACIÓN VEGANA:

Tío Pepe es un vino con certificación en V-Label International como apto para veganos.

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