

# VINUM NOBILE



*D.O. Jerez*

## GONZÁLEZ BYASS Croft Original

### VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

### VIÑEDO:

Los viñedos crecen sobre Albariza, tierra blanca con hasta un 60% de caliza y gran capacidad para retener la humedad —esencial en veranos largos y secos sin riego artificial. El microclima lo moldean el Poniente atlántico, frío y húmedo, y el Levante cálido del norte de África. Vendimia a mediados de agosto, tres semanas como máximo.

### ELABORACIÓN:

Solo el mosto de la primera prensa, fermentado hasta 11-12% y fortificado a 15,5% antes de entrar en la Solera de Croft. Las condiciones de la bota favorecen el velo flor, bajo el que el vino envejece dos años. Luego, adición de mosto concentrado y un año más en botas de roble americano.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

Dorado pálido, herencia del tiempo bajo el velo flor. Nariz limpia y delicada, con aromas equilibrados de levadura y fruta. En boca es ligero, refrescante y dulce, con un final largo y muy agradable.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

Servir frío entre 4 y 6° C en copa pequeña. Aperitivo con patés, salmón o ensaladas, y alternativa refrescante como vino de postre.

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