

GONZALES BYASS PALOMINO FINO TIO PEPE SHERRY 15° 37.5CL

37.5cl

Fabricant

Gonzales Byass

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

Après la récolte, les grains de raisin pour le Xérès Palomino Fino Tio Pepe de Gonzales Byass sont délicatement pressés pour obtenir un moût de goutte particulièrement délicat. Ce dernier est ensuite fermenté de manière traditionnelle, les jeunes vins sont délicatement soutirés et remontés à un taux d'alcool d'environ 15% vol. avant d'être versés dans leur propre solera Tio Pepe pour un vieillissement moyen de cinq ans. Dans les grands fûts de chêne de 600 litres, le vin forme à sa surface une couche de levure naturelle d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur ('flor') qui le ferme hermétiquement pendant toute la période de maturation, tout en lui apportant des nutriments essentiels et en lui conférant son bouquet fino caractéristique et ses arômes secs inimitables.

11.80

(y compris la TVA)

