

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tio Pepe Fino em Rama
Vinícola	Tio Pepe
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Jerez de la Frontera
Tipo	fortificado
Castas	Palomino Fino
Teor Alcoólico	15%
Maturação	mínimo de 5 anos no sistema de Solera y Criaderas sob flor
Temperatura de Serviço	10 a 14 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Penin 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Decanter Magazine 93 pts Jamie Goode 93 pts Revista Adega 92 pts Guia Repsol 92 pts James Sucklign 92 pts Wine Advocate 90 pts Wine Spectator 90 pts Tim Atkin Gran Bacchus de Oro World's Best Sommelier Selection 2025

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A *bodega* Tío Pepe foi fundada em 1885 por Manuel María González Ángel, então com apenas 23 anos. Para dar os primeiros passos, ele contou com a orientação de seu tio materno, José María Ángel y Vargas, conhecido carinhosamente como Tío Pepe. Foi ele quem lhe transmitiu os segredos da vinificação em Jerez, e em sua homenagem a vinícola recebeu esse nome.

Hoje, a Tío Pepe é uma das mais históricas e renomadas produtoras de Jerez, reconhecida como a principal referência em Jerez Fino e responsável pelo rótulo mais famoso do mundo nessa categoria.

Mas seu icônico Jerez Fino também é oferecido na versão "En Rama", engarrafada diretamente da solera, sem filtração nem clarificação. É elaborado com uvas Palomino Fino e amadurece no sistema de criaderas y soleras por no mínimo 5 anos, sob flor, e é engarrafado na primavera, quando ela se encontra mais espessa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRIÇÃO				

