

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tío Pepe Fino Muy Seco (375 ml)
Vinícola	Tio Pepe
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Jerez de la Frontera
Tipo	fortificado
Castas	Palomino Fino
Teor Alcoólico	15%
Maturação	4 anos em barris de carvalho americano sob flor
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	96 pts Guia Repsol 94 pts Falstaff 93 pts Guia Penin 92 pts Wine & Spirits 91 pts Revista Adega 90 pts James Suckling Ouro - TAP Global Spirits Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Tío Pepe Fino Muy Seco reúne tudo que um bom apreciador de vinhos procura:

Produtor emblemático: Tío Pepe é simplesmente a marca de Jerez mais famosa da Espanha. Foi a primeira criada pela Gonzáles Byass, vinícola fundada em 1835 por Manuel María González Ángel e Robert Blake Byass, se tornando um dos grandes símbolos do que a Andaluzia tem de melhor.

Tradição: o Jerez Fino Tío Pepe foi o produto inaugural da casa. Ou seja, são quase 200 anos de experiência lapidando esse estilo. Hoje, é o Fino mais reconhecido do mundo — a placa iluminada na Puerta del Sol, em Madrid, que o diga!

Reconhecimento da crítica especializada: 96 pontos no Guia Repsol, 94 no Guía Peñín e na Falstaff, 92 da Wine & Spirits, 91 da Revista Adega... uma coleção de notas altas que se soma ao crivo técnico dos sommeliers da VinumDay.

Que vinho, amigos!

Ele é resultado de uvas 100% Palomino. A vinificação usa só o mosto flor, a parte mais pura da primeira prensagem. A fortificação vai até 15,5%, e depois o vinho segue para o tradicional sistema de soleras, onde passa pelo menos 4 anos em barris de carvalho americano, envelhecendo sob uma camada de leveduras, a chamada flor. É ela que produz os famosos acetaldeídos, que vão dar aos exemplares da região seu caráter único.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de maçã verde, pera e raspas de limão-siciliano, junto de nozes, amêndoas, biscoito e um toque de tomilho seco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, junta cremosidade com acidez vibrante, bem no estilo “muy seco”; o final tem aquela salinidade clássica dos grandes Jerez

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

azeitonas, queijos ibéricos, jamón, sardinhas fritas, burrata com anchovas, pimentões grelhados, ou risoto de aspargos verdes



CULINÁRIA