Quattro sherry d'eccezione entrano nel portafoglio di OnestiGroup

cattura-di-schermata-82-694573aa

Quattro sherry d'eccezione entrano a far parte del portafoglio in esclusiva OnestiGroup:

- Del Duque V.O.R.S. cl.37,5 in astuccio
- Apostoles V.O.R.S. cl.37,5 in astucci
- Matusalem V.O.R.S. cl.37,5 in astuccio
- Noe V.O.R.S. cl.37,5 in astuccio

internoTutti prodotti da Gonzalez Byass - storica azienda spagnola nota in tutto il mondo per il marchio Tio Pepe - e conosciuti anche come Sacristy Wines, questi sherry V.O.R.S. (Vinum Optimum Rare Signatum) sono veri e propri gioielli enologici che beneficiano di almeno 30 anni d'invecchiamento in botte secondo l'antico metodo Solera e assumono caratteristiche che li rendono unici.

Sono la prova della passione per il vino di Gonzalez Byass, che conta su una produzione molto limitata ed è prodotto senza considerare i classici criteri commerciali: i Criadera utilizzati sono riempiti esclusivamente con i migliori vini delle migliori annate. E il Regulamentary Council, certifica non solo l'età minima di questi vini, ma anche la loro qualità. Ecco in dettaglio il loro profilo.

Del Duque
Viene prodotto con uve 100% Palomino. Invecchiato in botti di rovere americano per più di trent’anni secondo il metodo Solera e Criadera, inclusi circa quattro anni sotto i lieviti.

Apostoles
E’ un blend composto dall’87% di uve Palomino e 13% uve Pedro Ximénez. Invecchiato in botti di rovere americano per più di trent’anni seguendo il metodo Solera e Criadera.

Matusalem
Originariamente chiamato Oloroso Dulce, viene prodotto con il 75% di uve Palomino e il 25% di uve

Pedro Ximénez. Invecchiato in botti di rovere americano per più di trent’anni secondo il metodo Solera e Criadera. E’ un Cream Sherry, prodotto combinando lo Sherry dry Oloroso e lo Sherry dolce Pedro Ximénez.

Noé

Viene prodotto con uve 100% Pedro Ximénez. Invecchiato in botti di rovere americano per più di trent’anni secondo il metodo Solera e Criadera. Le uve utilizzate provengono dai vigneti Esteve situati nella regione superiore di Jerez, dove vengono sottoposti al processo “Soleo”.

Tutti sono venduti in bottiglie da cl.37,5 con astuccio.