



**VARIETADES DE UVA**  
Palomino Fino 100%

**CRianza**  
Mínimo cuatro años en botas de roble americano siguiendo el sistema tradicional de "Solera"

**DATOS TÉCNICOS**  
Grado alcohólico: 15 %  
Acidez Total: 4 [ácido tartárico]  
Acidez Volátil: 0.2 [ácido acético]  
Azúcares Reductores: 1 g/l  
Ph: 4  
Contiene sulfitos  
País de procedencia: España

## VENDIMIA

La vendimia en el "Marco de Jerez", como en la mayoría de las grandes zonas productoras de vino, juega un papel trascendental en el sector vinícola. El otoño y el invierno son, por lo general, suaves. En primavera, hay periodos de altas temperaturas y fuerte levante coincidiendo con la floración, mientras que el verano no es excesivamente caluroso pero sí tiene numerosos días de rocío. Este hecho ocasiona una producción alta a pesar de que las precipitaciones en el marco suelen ser escasas a lo largo del ciclo vegetativo. La vendimia empieza a principios de agosto y debido a las altas temperaturas que se registran en el mes más caluroso del año, es necesario transportar la uva de forma rápida a los lagares para evitar oxidaciones del mosto. Es destacable indicar que la vendimia de las variedades de uvas destinadas a la elaboración de los vinos dulces (Pedro Ximénez y Moscatel) es especialmente característica ya que la uva es sometida previamente al proceso de "soleo", siendo colocada al aire libre para lograr su pasificación, su duración depende de las condiciones climatológicas y puede prolongarse más de una semana.

## ELABORACIÓN

Tan pronto como las uvas de Palomino llegan a la bodega son prensadas suavemente. El mosto obtenido de este primer prensado se llama "mosto yema" y es considerado el más elegante y delicado. Tras la fermentación, clasificación y fortificación al 15,5% el vino entra en la solera de Tío Pepe donde pasará más de cuatro años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de "soleras". Durante este proceso, el vino experimenta un envejecimiento biológico debajo de la capa de levadura conocida como "velo flor", que le da a Tío Pepe un color, aroma y carácter único.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Tío Pepe posee un pálido color dorado, parecido al topacio, limpio y brillante. De aromas punzantes y delicados, muy elegante, con un bouquet potente con notas almendradas y notas de masa fresca de pan, toques distintivos de "la flor". En el paladar vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor. Es completamente seco en con un postgusto largo y complejo.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Servido muy frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta, Tío Pepe acompaña a la perfección aperitivos, todo tipo de tapas, en especial aceitunas, frutos secos y jamón ibérico. Acompañante ideal de mariscos y pescados. Por su bajo contenido en ácido acético, combina excepcionalmente con platos de acidez destacada (ensaladas con vinagreta, adobos, etc.) Se recomienda conservar siempre en frío.