

TIO PEPE
CHALLENGE



Sherry Cask
Edition

PORTFOLIO
Argentina



*"Sherry Cask Edition by
González Byass"*

Además del diverso y versátil portafolio de
vinos GB Sherry, en esta edición el desafío está
ON para Nomad Outland Whisky, The London
Nº1 Sherry Cask., Lepanto, Soberano y
Vermouth La Copa.





LEPANTO Solera Gran Reserva



- Traditional Solera and Criaderas system
- Envejecido en barricas utilizadas anteriormente para el vino Tío Pepe.
- Solera Gran Reserva 12 years

ESTD  1835

SOBERANO

• ESPAÑA •

BRANDY

SOBERANO:

- Crianza media de 5 años en roble americano, siguiendo el tradicional sistema de solera.
- Roble, caramelo, vainilla, frutos secos.
- Perfecto para base de recetas de cócteles.



ESTD  1835

SOBERANO

• ESPAÑA •

BRANDY

SOBERANO 12

- Crianza media de 12 años en roble americano, siguiendo el tradicional sistema de solera.
- Roble, caramelo, vainilla, frutos secos.
-
- Perfecto para base de recetas de cócteles.





VERMOUTH

LA COPA

GONZÁLEZ BYASS



VERMUT ROJO LA COPA

- Vermut Español a base de Cream Sherry
- La Copa is produced from Oloroso and Pedro Ximenez
- 5 botánicos:
Ajenjo, naranja, limón, canela y clavo

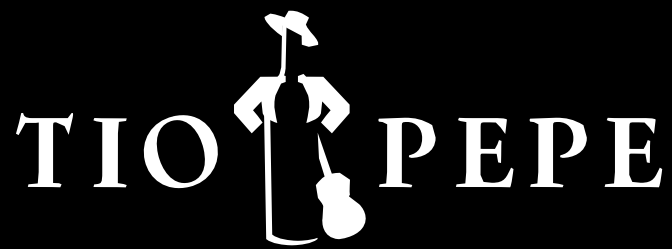
VERMOUTH
LA COPA
GONZÁLEZ BYASS

VERMUT BLANCO LA
COPA

- Vermú español dulce con base de Jerez fino
- El Vermut blanco es una deliciosa combinación de Jerez Fino seco con carácter salado y una selección de botánicos clásicos del sul de españa



LA COPA
DE VERMUT



TÍO PEPE FINO

- Jerez fino
- 4 años
- Envejecimiento biológico
- Notas secas, de levadura, almendras, cítricos, manzana verde y manzanilla.
- Perfecto para técnicas de extracción de sabores como infusiones y milkpunches.





VIÑA AB Amontillado

- Amontillado
- 12 años
- Envejecimiento biológico y oxidativo
- Seco, recuerdos de levadura, avellana salada, notas de roble, frutos secos.
- Maridaje perfecta con ingredientes tropicales y terrosos.





ALFONSO Oloroso

- Oloroso
- 8 años
- envejecimiento oxidativo
- Frutos Secos, Roble Americano, Vainilla, Piel De Naranja, Toffee
- Combina bien con bebidas espirituosas marrones como whisky, brandy, ron oscuro y frutas y hierbas típicas de otoño e invierno.





LEONOR

- Palo Cortado
- 12 años
- envejecimiento oxidativo
- Frutos Secos, Roble Americano, Vainilla, Naranja Amarga, Pimienta De Sichuan Y Especies
- Combina bien con bebidas espirituosas marrones como whisky, brandy, ron oscuro y frutas y hierbas típicas de otoño e invierno.





Solera 1847

- Jerez cremoso
- Mezcla de 75% Oloroso y 25% PX
- 8 años
- envejecimiento oxidativo
- Pasas, ciruelas oscuras, frutos secos, roble, toffee, cacao.
- Excelente para agregar dulzura natural en recetas de cócteles.





Néctar

- Pedro Ximenez sherry
- 100% px
- 8 años
- envejecimiento oxidativo
- Pasas, higos, ciruelas oscuras, cacao, tabaco y cuero.
- Excelente para agregar dulzura natural en recetas de cócteles.

