

TIO PEPE  
CHALLENGE



*Sherry Cask*  
Edition

PORTAFOLIO  
Colombia



TIO PEPE  
CHALLENGE

*"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 N°1 Sherry Cask., Lepanto, Soberano y Vermouth La Copa.



**Consulta el  
portafolio  
disponible  
en Colombia**





## LEPANTO Solera Gran Reserva



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

# TIO PEPE

## 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 Especias
  
- 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.

