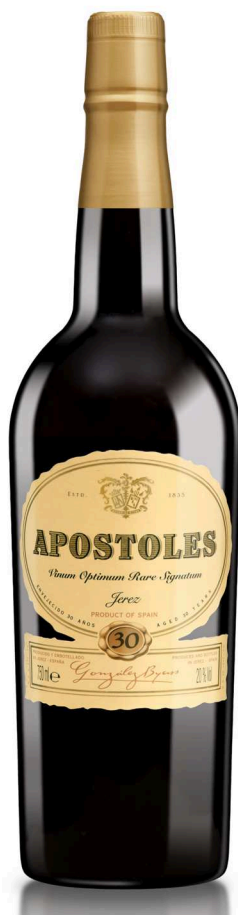




APOSTOLES

D.O. JEREZ - XÉRÈS - SHERRY
V.O.R.S

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



González Byass

González Byass fue fundado en Jerez en 1835 por Manuel María González. Quien decidió dedicarse a la producción y comercialización de vinos de Jerez y espírituosos a la temprana edad de 23 años. En 1844 fue exportada a Londres la primera bota de Tío Pepe, siendo así nombrada en homenaje al tío del fundador, José Ángel. Más tarde, en 1855, el distribuidor de la compañía en Reino Unido, Robert Blake Byass, se convirtió en socio de la compañía para fortalecer así los vínculos con el Reino Unido, número uno en el mercado de los vinos de Jerez. No obstante la compañía está hoy día controlada por la familia González, siendo esta su quinta generación.

González Byass pone especial atención en la producción de singulares vinos viejos que han residido en sus antiguas bodegas durante más de 30 años. Estas Soleras exclusivas pueden ser consideradas el legado que nos ha dejado González Byass. La solera de Apóstoles fue creada en 1862 en honor a la Reina Isabel II de España, cuando esta visitó la bodega. Un vino único en Jerez, siendo el único Palo Cortado que mezcla Palomino y Pedro Ximenez.

Viticultura

González Byass está localizada en la ciudad de Jerez, Andalucía, en el corazón de la D.O. Jerez. González Byass posee alrededor de 800 hectáreas de viñedo, situados en Jerez superior, a 20-70 m sobre el nivel del mar. Este área se encuentra dominada por un clima cálido y húmedo, que ayuda en el proceso de maduración de la uva. Los viñedos de González Byass se encuentran sobre tierra albariza, la mejor arena de la zona para el buen crecimiento de la viña. Su alto contenido calizo y su capacidad para mantener la humedad son particularidades esenciales para sobrevivir en los largos, calurosos y secos veranos a los que la ciudad de Jerez está sometida. Los viñedos de González Byass están formados en un 95% por uva Palomino, y en un 5% por Pedro Ximenez, haciendo de nuestras bodegas las únicas que poseen PX plantado en Jerez. Antes de la vinificación, la uva Pedro Ximenez se somete un proceso denominado "soleo". Cuando la uva es recolectada se coloca en el suelo del viñedo y se deja secar al sol, haciendo que el agua de la uva se evapore y el azúcar se concentre.

Vinificación

Tan pronto como las uvas Palomino alcanzan la bodega son prensadas suavemente usando un lagar de neumático sin aplastar el tallo, las semillas o la piel. Este mosto proveniente del primer prensado se llama "mosto yema" y es considerado mosto más elegante y delicado. Las uvas de Pedro Ximenez se prensarán de manera separada. Tras la fermentación en tanques de acero inoxidable y la clasificación, el vino Palomino se fortifica a 18%, y el Pedro Ximenez a 15.5%. Cada vino entra en una solera distinta, en botas de roble americano, para envejecer en contacto con el aire. Después de una media de 12 años, los vinos son mezclados, entrando en la solera Apóstoles, donde continuarán durante 18 años, siguiendo el tradicional sistema de Solera.

Nota de cata

Palo Cortado puede ser descrito con un Amontillado en la nariz, y como un oloroso en la boca. Además, en este Palo Cortado nos encontramos añadida la influencia de la uva de Pedro Ximenez. Ámbar oscuro es su color, y concentra aromas frutales. Es un vino complejo, homogéneo e intenso, con notas de caramelo y madera madura, con un largo y suave final. Más de 30 años de crianza le dan a este viejo Palo Cortado una espectacular concentración.

Perfecto para acompañar a foie gras, patés, quesos y carnes rojas

Servir entre 10° y 12°C. .

Información Técnica

Tipo: Palo Cortado

Variedades: 87% Palomino, 13% Pedro Ximenez

Alcohol: 20 %

Crianza: 30 años siguiendo el sistema tradicional de Solera.

pH: 3.5

Acidez Volátil: 0.8 g/l

Acidez Total: 6.2 g/l

Azúcares: 50 g/l

Información Adicional

Gonzalez Byass SA
C/Manuel Maria Gonzalez 12
11403 Jerez de la Frontera (Spain)
t: +34 956 35 70 00
contacto@gonzalezbyass.es
www.gonzalezbyass.com

