



D.O. JEREZ - XÉRÈS - SHERRY

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Tío Pepe Fino en Rama

Fino En Rama es Tío Pepe sin clarificar ni filtrar, obtenido de la parte central de la bota durante la primavera, momento en que la levadura de 'flor' es más activa. Elaborado en cantidades muy limitadas.

Vinificación

'En Rama' es la jerga local usada por los trabajadores de bodega para referirse al vino en su estado más delicado, antes de la estabilización, clarificación y filtrado a los que se somete el Fino previo al embotellado.

La edición de Tío Pepe En Rama 2014 es una selección de las mejores botas de dos de las Soleras fundacionales de Tío Pepe: Constanza y Rebollo, que reposan en las bodegas históricas de González Byass donde Tío Pepe envejece bajo crianza biológica. Un total de 600 botas.

Desde Octubre 2013, el enólogo Antonio Flores ha estado controlando de manera muy cuidadosa estas 600 botas. Después de un invierno templado y húmedo que ha favorecido el desarrollo del velo y el metabolismo de nuestra levadura el nivel este año ha sido altísimo y no ha sido fácil seleccionar las mejores 60 botas. La selección fue al principio de abril y el embotellado terminó el 21 de abril.

Previo a la saca, el vino permaneció en botas de roble Americano, siguiendo el tradicional sistema de Solera durante un período aproximado de 5 años.

Quinta edición

Esta es la 5ª edición de Tío Pepe Fino en Rama. Como en las ediciones anteriores, la etiqueta se basa en un diseño original descubierto en el Archivo Histórico de González Byass, y el método de elaboración recuerda a los días en que el vino se consumía directamente de la bota. En Rama expresa el carácter único de Jerez: los aromas penetrantes de las bodegas y la intensidad del velo vivo de levadura, la 'flor', que cubre el vino y es la esencia de este delicado fino.

Consumo Preferente

Previo a su consumo, Tío Pepe Fino en Rama debe ser mantenido a temperatura estable (10- 12°C). El vino probablemente depositará un sedimento, producido por las partículas de levadura en suspensión, lo que no debería impedir su disfrute.

Recomendamos que el vino sea consumido dentro de los 3 meses siguientes a su fecha de embotellado. Una vez abierto, recomendamos consumirlo en dos o tres días.

Nota de Cata

Tío Pepe Fino en Rama tiene un color amarillo pálido con reflejos verde oliva y oro. Poderosamente aromático, pero elegante a la vez, con un carácter distintivo de la 'flor', intensificado por su naturaleza no refinada. Los aromas de almendra y levadura están acompañados por un paladar fresco, intenso y complejo con un final salino. Este año Tío Pepe en Rama es muy expresivo.....puro zumo de flor!

Es un maridaje perfecto para pescados, mariscos, queso, carnes blancas y, por supuesto, tapas.



Información Técnica

Alcohol: 15%

Acidez Volátil: 0.14 g/l

Acidez Total: 4 g/l

Acetaldehidos: 385 mg/l

Glicerina: 0.2 g/l

Azúcar Residual: Less than 1g/l

Más Información

González Byass
C/Manuel María González 12
11403 Jerez de la Frontera
España
Tel: +34 956357000
Fax: +34 956357044
Mail: interna@gonzalezbyass.es
www.gonzalezbyass.com

