FAMILIA
GONZÁLEZ BYASS
VINOS Y SPIRITS·1835




# CUATRO PALMAS

## *Amontillado*

Color caoba oscuro con destellos anaranjados, ribete acerado propio de los amontillados muy viejos. Nariz poderosa, impactante, fina y elegante. Boca marcadamente salina fruto del paso del tiempo y la concentración. Un vino que nos habla de su origen y nos cuenta una historia apasionante, hasta donde un vino puede trascender y convertirse en una obra de arte ¡¡Una oda al Tío Pepe!!

**Amontillado Cuatro Palmas**
(bota nº 3)
Alcohol real: 21,50 %vol
Acetaldehído: 197 mg/l
Azúcares totales: 7 gr/l
Acidez volátil: 0,82 gr/l
Acidez total: 7 gr/l
PH: 2,98
Glicerina: 5 gr/l

Un año más, la selección de los Finos Palmas 2024 ha estado influenciada claramente por el año climatológico. El invierno y principios de primavera aportaron la mayoría del agua caída alcanzándose los 500 l/m², ligeramente por debajo de los 600 l/m² de media histórica. El verano fue fresco dominando los vientos de poniente. Estas circunstancias favorables han conseguido que nuestra levadura desarrollara todo su potencial organoléptico. Las botas seleccionadas para Una y Dos Palmas son el más claro ejemplo de hasta dónde puede llegar la crianza biológica en dos finos que son la interpretación de los dos terruños del Jerez, la viña y la bodega.

La bota clasificada para Fino Tres Palmas es sencillamente sublime y nos marca esa delgada línea que separa la crianza biológica de la oxidativa, aportando además ligeros y elegantes aromas amaderados, con un final cremoso, sápido y salino.

El amontillado Cuatro Palmas nos muestras la capacidad de la albariza y de la palomino fino para envejecer con elegancia y nobleza y ofrecernos un amontillado viejísimo, imponente, profundo y rotundo.

Esta edición de los Finos Palmas en la que he tenido la inestimable ayuda de mi hija Silvia representa la evolución y el camino hacia la excelencia de Tío Pepe.




## MARIDAJE

Un vino que no requiere nada más que tiempo para su disfrute. Capaz de engrandecer cualquier manjar que se precie. Pura concentración que lo potenciará todo.

## NOTA DE CATA

La bota nº 3 evoca aires de grandeza, de un vino de culto, Cuatro Palmas.

Aromas de anticuario en perfecta armonía con especias y toques avainillados que lo hacen un perfume en sí mismo.

CONTACTO interna@gonzalezbyass.es • Tel: +956 357 000 @tio pepe @tiopepewines