FAMILIA
GONZÁLEZ BYASS
VINOS Y SPIRITS·1835



TRES PALMAS

Fino

¡Tío Pepe al límite! Intenso color oro viejo con destellos cobrizos. Nariz cautivadora, los aromas propios de la crianza biológica se entrelazan sutilmente con las incipientes notas amaderadas y oxidativas.
En boca la tiza y la sal nos habla de su origen, la albariza. Final untuoso, cremoso, sus cabezuelas suavizan el paso de boca, haciéndolo eterno y persistente.
El límite entre la vida y la muerte, la agonía de la flor.

Fino Tres Palmas
(bota nº 8)
Alcohol real: 16,10 %vol
Acetaldehído: 348 mg/l
Azúcares totales: 1,90 gr/l
Acidez volátil: 0,18 gr/l
Acidez total: 4,80 gr/l
PH: 3,14
Glicerina: 0,30 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

Clásicas armonías con platos como el atún rojo de almadraba o los guisos de siempre, se verán enaltecidos al maridarlos con este vino de culto. Quesos curados o chacinas de la sierra, cocina asiática y especiadas, son también buen acompañamiento para disfrutar de este gran vino.

NOTA DE CATA

Una sola bota, la nº 8 ha sabido este año, llevar a Tío Pepe hasta su noble madurez, 10 años de crianza biológica son testigos de la cesión a la oxidación más elegante.

Fino Amontillado que expresa como nadie la jerezanía de un vino grande.

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