FAMILIA
GONZÁLEZ BYASS
VINOS Y SPIRITS·1835



UNA PALMA

Fino

Color oro pálido, nariz fresca, con notas cítricas y florales, punzante e incisivo con claros recuerdos a levadura de "flor" y frutos secos. En boca muy seco, largo, persistente y sápido.
La intensidad de la crianza biológica otorga a este vino las características propias de un Fino de libro.

Fino Una Palma
(bota 29-30-88)
Alcohol real: 15,55 %vol
Acetaldehído: 260 mg/l
Azúcares totales: 1,4 gr/l
Acidez volátil: 0,15 gr/l
Acidez total: 4,29 gr/l
PH: 3,2
Glicerina: 0,2 gr/l

COLECCIÓN TÍO PEPE FINOS PALMAS 2024

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/m^2, ligeramente por debajo de los 600 l/m^2 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.

TIO PEPE

Enólogo y Master Blender



MARIDAJE

Estamos ante un Fino de raza que realzará las armonías más clásicas; jamón ibérico, mariscos, además de adobos, cebiches y cómo no, arroces marineros. Servir frío y en su mejor copa de cristal fino, donde su expresión será máxima.

NOTA DE CATA

Tres botas han sido seleccionadas por su especial finura y delicadeza y por ser el más fiel reflejo de la evolución de Tío Pepe. Las botas nº 29, 30 y 88 nos ofrecen aromas a panadería, almendras, talco y velo de flor.

En boca es elegante, muy seco, sápido, salino y ligeramente amargo.

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