vinetur

González Byass reúne seis propuestas para el final del verano entre vino, aperitivo y enoturismo

La selección recorre Rueda, Ribera del Duero, Rías Baixas, Somontano y las bodegas históricas de Jerez.

martes 18 de agosto de 2026



González Byass ha reunido para el tramo final del verano una selección de vinos, un aperitivo y una propuesta de enoturismo en Jerez de la Frontera. La compañía articula esta oferta con referencias de la D.O. Rueda, la D.O. Ribera del Duero, la D.O. Rías Baixas y la D.O. Somontano, además de Croft Twist y la visita a sus instalaciones históricas en Cádiz.

Entre los blancos, la firma sitúa Las Lías de Beronia, elaborado en la D.O. Rueda. La casa explica que este vino nace de una elaboración sobre lías y que ese trabajo busca un perfil equilibrado, fresco y con cierta untuosidad. La propuesta se apoya en el origen de la uva y en una elaboración cuidada, según la bodega.

La Ribera del Duero está representada por El Búho, un tinto elaborado con Tempranillo. González Byass afirma que combina tradición con una lectura contemporánea y que ofrece equilibrio, expresión frutal y notas especiadas y tostadas. La empresa lo presenta como una referencia pensada para compartir en las últimas semanas de la temporada estival.

La selección incluye también Lusco Albariño, de Pazos de Lusco. La bodega subraya su procedencia del Condado do Tea, subzona de la D.O. Rías Baixas, donde el clima continental marca el viñedo. En su elaboración utiliza levaduras autóctonas seleccionadas y una crianza sobre lías, dos elementos con los que la firma dice preservar el estilo propio de la casa.

Sobre este vino, la compañía detalla un color amarillo pajizo, limpio y brillante, una nariz intensa con fruta fresca, manzana y notas herbales, y una boca larga y redonda con acidez equilibrada. La recomendación de consumo que traslada la bodega lo orienta a pescados y mariscos.

En el apartado de aperitivo aparece Croft Twist, que la empresa define como el Fino Spritz Original de Andalucía. Se elabora a partir de vino fino y aromas naturales. González Byass resalta su baja graduación alcohólica y su perfil fresco, dos rasgos con los que busca reforzar su presencia en el consumo informal del verano.

Otra de las referencias elegidas es Clarión, de Viñas del Vero. La bodega enmarca este vino en la D.O. Somontano y lo vincula a la diversidad de variedades, suelos y clima de la zona. La elaboración parte de una selección de variedades blancas con la que la firma persigue complejidad, equilibrio y elegancia.

La propuesta no se limita al vino. González Byass añade una visita a sus bodegas de Jerez de la Frontera, con un recorrido entre viñedos, jardines y naves históricas que la compañía cifra en 190 años de historia. Dentro del recinto se encuentra el restaurante Pedro Nolasco, con vistas a la catedral de Jerez, y el Hotel Bodega Tío Pepe, presentado por la empresa como el primer sherry hotel del mundo. El establecimiento está situado en el casco histórico, junto a la catedral y el Alcázar.

La compañía recuerda además su dimensión empresarial. Fundada en 1835 en Jerez de la Frontera, está presente en más de 100 países y reúne 38 marcas en su portafolio. Entre ellas figuran Tío Pepe, Vilarnau, Beronia y Viñas del Vero, junto a spirits como el whisky Nomad y la ginebra The London Nº 1.

Según explica González Byass, esta oferta de final de verano encaja en un modelo que combina vino, spirits y experiencias vinculadas a sus bodegas. La firma sitúa esa línea de trabajo en la continuidad de la gestión familiar, en su programa People + Planet y en su adhesión al Pacto Mundial de las Naciones Unidas.