vinetur

González Byass lanza Palo Cortado Añada 1970 con solo 3.000 botellas

Edición limitada de una sola cosecha, criada en roble americano y embotellada a mano desde la bota

sábado 14 de noviembre de 2026



González Byass presentó este martes, 10 de noviembre, Palo Cortado Añada 1970, una edición limitada de 3.000 botellas con la que amplía su colección de Vinos de Añada. La bodega de Jerez de la Frontera señaló que esta referencia toma el relevo del último amontillado incorporado a esa serie y mantiene una línea que comercializa desde 1994.

El vino se ha elaborado con uva 100% Palomino Fino y ha envejecido en botas de roble americano mediante crianza estática, al margen del sistema de criaderas y soleras. La compañía precisó que las botellas se han llenado a mano directamente de la bota, un proceso que, en este tipo de lanzamientos, busca conservar el carácter propio de cada partida.

En el Marco de Jerez, la crianza por añadas sigue una lógica distinta a la habitual en la zona. Frente al sistema de mezclas de diferentes cosechas que caracteriza a las criaderas y soleras, los vinos de añada proceden de una única vendimia y evolucionan por separado durante años. González Byass sitúa Palo Cortado Añada 1970 dentro de esa tradición.

La supervisión de la evolución del vino ha corrido a cargo de Antonio Flores, responsable técnico de la casa, que decide el momento de embotellado cuando considera que la añada ha alcanzado su punto de salida al mercado. La empresa no fija un calendario estable para estas presentaciones y sostiene que cada referencia se lanza cuando el vino lo permite.

La bodega describe este palo cortado como un vino de color ámbar intenso, con reflejos cobrizos y aromas de frutos secos, piel de naranja confitada, vainilla y madera. En boca, lo define como envolvente, equilibrado y con notas de nueces y caramelo, además de un final largo.

La nueva referencia se vende en la página web de González Byass con un precio de 230 euros por botella. Por volumen y posicionamiento, se trata de un lanzamiento dirigido a un público especializado, habitual en una categoría en la que las producciones son cortas y el tiempo de crianza condiciona tanto la disponibilidad como el precio final.

La empresa vincula este lanzamiento con una práctica que remonta a sus orígenes. Según recuerda la propia bodega, desde su fundación en 1835 reserva una pequeña parte de cada cosecha para su envejecimiento como vino de añada. Esa costumbre dio lugar a una colección que salió al mercado por primera vez en 1994 con la cosecha de 1963. Desde entonces, González Byass asegura que ha mantenido de forma continuada una añada disponible, aunque sin fechas fijas de salida.

Además de su actividad en Jerez, González Byass opera en más de 100 países y reúne 38 marcas en su cartera, entre vinos y espirituosos. La compañía, de origen familiar, mantiene su sede en Jerez de la Frontera y asocia su estrategia a la continuidad generacional, la calidad y la sostenibilidad.