vinetur

González Byass presenta la nueva saca de Tío Pepe Finos Palmas con cuatro vinos

Los cuatro finos muestran etapas distintas de envejecimiento a partir de botas elegidas por Antonio y Silvia Flores

miércoles 25 de noviembre de 2026


TIO PEPE
UNA PALMA
Fino
Jerez
GONZALEZ BYASS Y Cª
Desde 1835

González Byass presentó este miércoles, 25 de noviembre, en Jerez de la Frontera la Saca 2026 de la Colección Tío Pepe Finos Palmas, una serie formada por cuatro vinos con los que la bodega recorre distintas etapas de envejecimiento de Tío Pepe. La nueva edición reúne Una Palma, Dos Palmas, Tres Palmas y Cuatro Palmas, seleccionados a partir de botas concretas de la casa.

La empresa señala que esta colección mantiene una clasificación histórica de sus bodegas que se remonta a 1880 y que fue recuperada hace 14 años. La denominación “palmas”, según recoge Manuel María González-Gordon en Jerez-Xerez-Sherry, se reserva para los finos que sobresalen por su limpieza, finura y delicadeza aromática, y cuyo número aumenta a medida que suman años de crianza.

La selección de los cuatro vinos ha estado dirigida por el enólogo y master blender Antonio Flores junto a su hija Silvia Flores. Ambos han elegido las botas que, a juicio de la bodega, representan mejor la personalidad de cada Palma. La firma atribuye esa elección al conocimiento acumulado en la bodega y a las particularidades de cada cosecha.

La presentación de esta saca coincide, además, con una campaña que González Byass califica de histórica por haber registrado la vendimia más temprana de su trayectoria. La bodega vincula ese resultado a las lluvias del invierno y a una primavera seca y luminosa en Jerez. En ese escenario, añade la empresa, el seguimiento del velo de flor, la capa natural de levaduras que protege al vino durante la crianza biológica, y la selección de botas han sido elementos básicos para conservar la identidad de cada vino.

Una Palma procede de una selección de las botas número 6, 7, 10 y 26. González Byass lo presenta como un fino que conserva la esencia de Tío Pepe, con aromas de almendra, panadería y notas florales. En boca, la casa lo describe como elegante, seco y sabroso, con carácter salino y un ligero amargor. La bodega propone servirlo con jamón ibérico, mariscos, ceviches, adobos y arroces marineros.

Dos Palmas ha sido elegido de las botas número 14 y 16. La firma lo sitúa en una fase de crianza más larga y lo define como un vino de color dorado intenso con reflejos ambarinos, con aromas de frutos secos y matices propios del velo de flor. En boca, la

bodega habla de una textura cremosa, equilibrio y un final persistente. Entre los maridajes sugeridos figuran aliños, platos a la plancha, quesos y embutidos suaves.

Tres Palmas procede de una sola bota, la número 8. González Byass sitúa este vino en el momento en el que la crianza biológica empieza a dejar paso a la oxidativa. Según la descripción facilitada por la casa, presenta color oro viejo con reflejos cobrizos, aromas ligados al envejecimiento y notas de madera. En boca, lo define como untuoso, intenso y persistente, con recuerdos salinos. La bodega lo vincula a platos como atún rojo de almadraba, guisos tradicionales, quesos curados o cocina asiática y especiada.

Cuatro Palmas sale también de una única bota, la número 2. La empresa lo enmarca en la categoría de amontillado de larguísimo envejecimiento y lo utiliza como ejemplo de la capacidad de la uva Palomino Fino para evolucionar durante décadas. La casa atribuye a este vino aromas de madera antigua, especias y vainilla, además de una boca concentrada y un final largo. Su propuesta de consumo pasa tanto por tomarlo solo como por acompañarlo con platos de mayor complejidad.

González Byass fue fundada en 1835 en Jerez de la Frontera y mantiene su gestión en manos de la sexta generación de la familia. La compañía informa de que está presente en más de 100 países y que trabaja con una cartera de 38 marcas de vino y spirits. Entre ellas figuran Tío Pepe, Vilarnau, Beronia, Viñas del Vero, Nomad, The London Nº 1, Lepanto y Casa Pedro Domecq. La empresa también desarrolla actividad de enoturismo en sus bodegas de Jerez, donde opera el Hotel Bodega Tío Pepe.