UNA PALMA 2018

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Tipo: Fino.
Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry.
Variedad: 100% Palomino Fino.
Crianza: 6 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.
Alcohol real: 15´50% vol.
Acetaldehído: 398 mg/l.
Azúcares totales: 1,15 gr/l.
Acidez volátil: 0,18 gr/l.
Acidez total: 4´62 gr/l.
PH: 3,13.
Glicerina: 0´10 gr/l.

"Una Palma, Dos Palmas, Tres Palmas y Cuatro Palmas son denominaciones que se aplican también a aquellos vinos de Jerez que se distinguen notablemente por su limpieza, finura y delicadeza en el aroma, y el número de palmas es proporcional a su grado de vejez"

Manuel María González-Gordon en su libro `Jerez-Xérès-Sherish'

COLECCIÓN TÍO PEPE FINOS PALMAS 2018

La selección de los Finos Palmas de Tío Pepe 2018 ha estado influenciada claramente por el año climatológico. Tuvimos un invierno templado y un verano fresco, circunstancias que han determinado que la flor tuviera una gran actividad durante el invierno y la primavera y se mantuviera durante todo el verano. Las botas seleccionadas para Una y Dos Palmas son un claro ejemplo de hasta dónde puede llegar la crianza biológica en dos finos que son un claro ejemplo de los dos *terroirs* del Jerez, la viña y la bodega. La bota clasificada para Tío Pepe 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.

Tío Pepe Cuatro Palmas nos muestra la capacidad de la Palomino Fino para envejecer con elegancia y nobleza y ofrecernos un Amontillado Viejísimo, imponente, profundo y penetrante.

Esta edición de los Finos Palmas, en la que hemos tenido la inestimable ayuda de Natasha Hughes MW, reconocida experta en vinos de Jerez, representa en sí misma una formidable clase magistral sobre la crianza biológica y la capacidad de Tío Pepe para evolucionar en el tiempo.

TÍO PEPE UNA PALMA

Los Pagos de Macharnudo y Carrascal expresan lo mejor de nuestra tierra en este Fino intenso, salino, sápido y mineral.
La solera, con más de 6 años de crianza biológica, la componen 139 botas de las que se han seleccionado tres: la nº2, la nº9 y la nº10, de la segunda planta de la Gran Bodega Tío Pepe.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados, limpio y brillante. Lágrima ligera y generosa. Nariz intensa, punzante, velo de flor, tiza, frutos secos, aromas cítricos, salinos y minerales.
Boca fresca, salina y sápida. Su final es persistente y equilibrado dejándonos recuerdos a sal, avellanas, levaduras, aceitunas verdes, rematando con un postgusto seco y ligeramente amargo.

MARIDAJE

Aperitivo excepcional que podemos sentar a la mesa para disfrutar de guisos marineros, arroces y pastas. Este vino realza los sabores de la rica cocina asiática hoy universal.
Servir bien frío en su mejor copa de cristal fino.

GONZÁLEZ BYASS, S.A.
Manuel María González 12, 11403 Jerez de la Frontera
Tel. 956 357 000 · www.gonzalezbyass.com