TRES PALMAS 2018

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Tipo: Fino.
Denominación de Origen:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry.
Variedad: 100% Palomino Fino.
Crianza:
10 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.
Alcohol real: 16,00% vol.
Acetaldehído: 393 mg/l.
Azúcares totales: 1,6 gr/l.
Acidez volátil: 0,18 gr/l.
Acidez total: 4,70 gr/l.
PH: 2,99.
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-Xérèz-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 TRES PALMAS

La crianza biológica al límite. Un Fino Amontillado entre la vida y la muerte. Sus 10 años de envejecimiento en contacto con "la flor" le otorgan un carácter único. Solo una bota , la nº 5 ha sido seleccionada de entre las 149 de esta solera histórica de La Constancia.

NOTA DE CATA

Color ámbar pálido, brillante y con destellos cobrizos. Lágrima intensa. Nariz muy compleja, marcados aromas a velo de flor que se complementan con sutiles recuerdos a maderas nobles, vainilla, camomila, frutos secos, piel de naranja y caramelo.
Boca muy potente, cremosa, salina y muy sápida. Su final es extraordinariamente largo, untuoso y graso, dejando un posgusto eterno, especiado, sabroso, cremoso y sutilmente amargo.
Un vino que marca la delgada línea que separa los finos de los amontillados.

MARIDAJE

Ligeramente atemperado, Tío Pepe Tres Palmas realzará platos de sabor contundente, como el atún rojo, carnes de caza o guisos "de cuchara".

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