



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

D.O. JEREZ - XÉRÈS - SHERRY

González Byass

González Byass fue fundado en Jerez en 1835 por Manuel María González. Quien decidió dedicarse a la producción y comercialización de vinos de Jerez y espirituosos a la temprana edad de 23 años. En 1844 fue exportada a Londres la primera bota de Tío Pepe, siendo así nombrada en homenaje al tío del fundador, José Ángel. Más tarde, en 1855, el distribuidor de la compañía en Reino Unido, Robert Blake Byass, se convirtió en socio de la compañía para fortalecer así los vínculos con el Reino Unido, número uno en el mercado de los vinos de Jerez. No obstante la compañía está hoy día controlada por la familia González, siendo esta su quinta generación.

Viticultura

González Byass está localizada en la ciudad de Jerez, Andalucía, en el corazón de la D.O Jerez. González Byass posee alrededor de 800 hectáreas de viñedo, situados en Jerez superior, a 20-70 m sobre el nivel del mar. Este área se encuentra dominada por un clima cálido y húmedo, que ayuda en el proceso de maduración de la uva. Los viñedos de González Byass se encuentran sobre tierra albariza, la mejor arena de la zona para el buen crecimiento de la viña. Su alto contenido calizo y su capacidad para mantener la humedad son particularidades esenciales para sobrevivir en los largos, calurosos y secos veranos a los que la ciudad de Jerez está sometida. Los viñedos de González Byass están formados en un 95% por uva Palomino, y en un 5% por Pedro Ximenez, haciendo de nuestras bodegas las únicas que poseen PX plantado en Jerez.

Vinificación

Se aplica un primer prensado suave a las uvas Palomino, para obtener el 'mosto yema', el primero y más delicado de los mostos. Después de la fermentación, clasificación y fortificación, el vino entra en la solera fino, donde envejecerá bajo velo de flor, antes de ser mezclado con mostos dulces y entrar en la solera de Croft, donde envejecerá una media de 4 años.

Nota de cata

Color oro pálido, limpio y brillante. Aromas limpios, delicados y equilibrados con notas de 'flor' y tonos frutales. Al paladar es ligero y refrescante, dulce, y con un postgusto agradable.

Debe servirse bien frío de aperitivo o acompañando patés, salmón o ensaladas. También es una deliciosa alternativa a los vinos de postre.



Información Técnica

Tipo: Pale Cream

Variedad: Palomino

Alcohol: 17.5 %

Crianza: 4 años siguiendo el sistema tradicional de solera..

pH: 3

Acidez Volátil: 0.4 g/l

Acidez Total: 4.5 g/l

Azúcares: 110 g/l

Información adicional

Gonzalez Byass SA
C/Manuel Maria Gonzalez 12
11403 Jerez de la Frontera (Spain)
t: +34 956 35 70 00
contacto@gonzalezbyass.es
www.gonzalezbyass.com

