DEL DUQUE

D.O. JEREZ - XÉRÈS - SHERRY
V.O.R.S

Gonzalez 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 espiritosos 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. González Byass se ha dedicado desde entonces a la producción y comercialización de calidad de vinos de Jerez y espirituosos. González Byass pone especial atención en la producción de singulares vinos viejos que han residido en sus antiguas bodegas durante más de 30 años. Estas Soleras exclusivas pueden ser consideradas el legado que nos ha dejado González Byass. La solera de Del Duque, de más de 300 años, empezó con 16 botas del Duque de Medinaceli in 1835.

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

Tan pronto como las uvas Palomino alcanzan la bodega son prensadas suavemente usando un lagar de neumático sin aplastar el tallo, las semillas o la piel. Este mosto proveniente del primer prensado se llama “mosto yema”, y es considerado mosto más elegante y delicado.Tras la fermentación en tanques de acero inoxidable y la clasificación a 15.5 %, el vino entra en la solera de Tío Pepe, donde pasará más de 4 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Soleras. Durante este proceso, el vino sufre un envejecimiento biológico debajo de una capa de levadura conocida como “flor”. Tras 4 años, dicha flor desaparece lentamente, y el vino entra en la solera de Viña AB.
Aquí el vino envejece en contacto con el aire, lo que permite la oxidación. Despues de una media de 4 años el vino entra en la solera de Del Dulque, dondé pasará otros 22 años en completo contacto con el aire, teniendo lugar entonces la oxidación. Del Duque pasa una media de 30 años en botas de roble Americano ofreciendo un amontillado muy Viejo.

Nota de cata

Del Duque presenta un color oro oscuro, con aromas punzantes que nos hacen conocedores de su tiempo en contacto con la flor. Toques de frutos secos y fruta madura proveniente de su tiempo en bota. En el paladar es seco y vigoroso, con un eterno final aromático y bien estructurado. Tras pasar más de 30 años en bota podemos conocer a un viejo amontillado de inmensa complejidad y concentración. Es ideal para acompañar quesos curados y parmesanos.

Servir a temperatura ambiente.

Información técnica

Tipo: Amontillado

Variedad: 100% Palomino

Alcohol: 21.5 %

Crianza: 30 años siguiendo el sistema tradicional de Solera.

pH: 3

Acidez Volátil: 0.8 g/l

Acidez Total: 4.7 g/l

Azúcares: menos de 5 g/l

Información adicional

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

IWSC TROPHY 2010 — Winemaker of the Year
IWSC TROPHY 2010 — Spanish Wine Producer