



MATUSALEM

D.O. JEREZ - XÉRÈS - SHERRY
V.O.R.S

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



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 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.

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.

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.

Antes de la vinificación, la uva Pedro Ximenez se somete un proceso denominado "soleo". Cuando la uva es recolectada se coloca en el suelo del viñedo y se deja secar al sol, haciendo que el agua de la uva se evapore y el azúcar se concentre.

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. Las uvas de Pedro Ximenez se prensarán de manera separada.

Tras la fermentación en tanques de acero inoxidable y la clasificación, el vino Palomino se fortifica a 18%, y el Pedro Ximenez a 15.5%. Cada vino entra en una solera, bota de roble americano, para envejecer en contacto con el aire. Después de una media de 1 años, los vinos son mezclados, entrando en la solera Matusalem, donde continuarán otros 15 años, siguiendo el tradicional sistema de Solera.

Notas de cata

Tras 30 años de envejecimiento en botas de extraordinario oloroso dulce, el denominado Matusalem adquiere un intenso color caoba que proporciona aromas a frutos secos, dátiles, pasas, especias y Madera madura. En boca es dulce y suave, pero a su vez elegante y complejo. Conserva un aterciopelado final que concentra infinitud de sensaciones en el paladar.

Es ideal con pudding de frutas, con quesos curados o esponjosos bizcochos.

Puede ser servido a temperatura ambiente o ligeramente frío.

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



Información Técnica

Tipo: Oloroso dulce

Variedades: 75% Palomino, 25% Pedro Ximenez

Alcohol: 20.5 %

Crianza: 30 años siguiendo el sistema tradicional de Solera

pH: 3.4

Acidez Volátil: 0.8 g/l

Acidez Total: 6 g/l

Azúcares Totales: 130 g/l

