



## Tío Pepe Fino en Rama 2019 D.O. Jerez - Xérès - Sherry

Como cada primavera, cuando la eclosión de vida, luz y alegría lo inunda todo, el núcleo fundacional de la Bodega de La Constancia de González Byass vive un momento emotivo y único desde hace ahora 10 años: la selección de Tío Pepe en Rama. Un diálogo entre el hombre y la bodega lleno de trabajo, origen, sabiduría y pasión. Más de 67 botas volverán a ser las elegidas para plasmar en una copa el carácter y el estilo de Tío Pepe, 175 años de historia para un fino que es mucho más, reconocido y premiado en todo el mundo, icono cultural vivo y el legado de una Familia de Vino. Tío Pepe en Rama en su 10ª edición homenajea a la #GenteEnRama, a los que fueron, son y serán miembros de esta gran familia de vinos que cada primavera pone en tu copa a Tío Pepe salvaje. #GenteEnRama que busca lo auténtico, la vida sin filtros, la pureza... #GenteEnRama como tú.

### Nota de cata

Tío Pepe Fino en Rama 2019, de color oro, brillante y expresivo, de nariz intensa y fragante con recuerdos a panadería y levadura fresca. La Constancia vuelve a ofrecer lo mejor de nuestras soleras en esta 10ª edición que vuelve a reflejar el Pago de Macharnudo de manera intensa y elegante. Tío Pepe en Rama 2019 resulta, por su intensidad y sapidez, ideal para disfrutar con pescados, mariscos y verduras, así como arroces de variados estilos. Servir frío en la mejor copa de cristal fino.

### La selección

Tras un otoño lluvioso, con una temperatura media anual algo más liviana que el pasado año, 17,3 grados, y más de 130 días de precipitación en la zona. Como cada mes de octubre, Antonio Flores seleccionó, en una primera aproximación, 120 botas. Tras el invierno, volvió a encontrarse cara a cara con la Bodega de La Constancia en un particular diálogo que le llevó a la elección final de 67 botas que vuelven a darnos lo mejor de ese místico rincón de la bodega y de los mostos de la viña de La Racha, El Barco o La Panameña.

<b>ALCOHOL REAL</b>	<b>ÁCIDEZ TOTAL</b>	<b>GLICERINA</b>
15 % vol.	4 gr/L	0,5 gr/L
<b>ACIDEZ VOLÁTIL:</b>	<b>ACETALDEHÍDOS</b>	
0,15 gr/L	490 mg/L	

## #GENTEENRAMA



MANUEL DELGADO  
Jefe de Cultivos

JOSÉ MANUEL HARANA  
Capataz Coordinador de Viña

ANTONIO FLORES  
Master Blender

SILVIA FLORES  
Assistant Winemaker