



TÍO PEPE

NOE

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino

D.O. JEREZ - XÉRÈS - SHERRY
V.O.R.S



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.

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. Este viejo Pedro Ximenez es producido con las uvas que crecen en el viñedo Esteve, el cual recibe el mejor de los cuidados.

Vinificación

Las uvas Pedro Ximenez son delicadamente prensadas obteniendo un mosto con un alto contenido de azúcar. El mosto, parcialmente fermentado en tanques de acero inoxidable, hace que el nivel de azúcar aumente. Después de la fermentación el vino se fortifica a 15.5% y entra en la solera de Noé, donde pasará una media de 30 años en botas de roble Americano, siguiendo el tradicional sistema de Solera.

Nota de cata

El soleo de la uva Pedro Ximenez y su posterior crianza durante 30 años proporciona a nuestro vino Noé un intenso y denso color ébano. Presenta aromas a higos, café y especias. En boca es muy dulce, fresco y sensual.

En perfecto para tomar solo, con helado de vainilla o con chocolate negro amargo.

Servir entre 10° y 12°C

Información Técnica

Tipo: Pedro Ximenez

Variedades: 100% Pedro Ximenez

Alcohol: 15.5 %

Crianza: 30 años siguiendo el sistema tradicional de Solera.

pH: 5.3

Acidez Volátil: 0.9 g/l

Acidez Total: 5.3 g/l

Azúcares: más de 400 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

