

DOS PALMAS 2021

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Tipo: Fino.

Denominación de Origen:

D.O. Jerez-Xérès-Sherry.

Variedad: 100% Palomino Fino.

Crianza:

8 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

Alcohol real: 15'50° %vol.

Acetaldehído: 425 mg/l.

Acidez volátil: 0,17 gr/l.

Acidez total: 4,77 gr/l.

PH: 3,09.

Glicerina: 0,3 gr/l.

“Una Palma, Dos Palmas, Tres Palmas y Cuatro Palmas son denominaciones que se aplican también a aquellos vinos de Jerez que se distinguen notablemente por su limpieza, finura y delicadeza en el aroma, y el número de palmas es proporcional a su grado de vejez”

Manuel María González-Gordon en su libro 'Jerez-Xérès-Sherish'

COLECCIÓN TÍO PEPE FINOS PALMAS 2021

Podemos considerar los Finos Palmas 2021 como la selección del resurgimiento. La normalidad frente a la pandemia se va consolidando poco a poco, creando un escenario que nos permite abrir una ventana a la esperanza.

El año agrícola 2020/2021 ha sido muy irregular confirmando el ciclo de déficit pluviométrico que afecta a nuestra Denominación de Origen. El año se cerró con un 27% menos de precipitaciones situándonos en 417 l/m², una cifra muy por debajo de los 600 l/m² de la media histórica. Las lluvias se concentraron en otoño e invierno teniendo una primavera muy seca. El invierno y el verano se vieron marcados por olas de frío y calor en enero y agosto. Pese a todo ello, la especial construcción y orientación de nuestras bodegas propiciaron que nuestra levadura no sufriera en su desarrollo y se mantuviera activa durante todo el año.

En esta edición hemos contado con la inestimable ayuda y pasión de Olly Smith, conocidísimo especialista en vinos, columnista, escritor y presentador de dos de los programas mas populares de la BBC1, “Saturday Kitchen” y “A glass with”. Él ha podido vivir con nosotros el trabajo y la selección “a pie de bota”. Para formar el equipo de la selección final, como es habitual hemos contado con miembros de la 5ª generación de la familia González, entre ellos nuestro vicepresidente, Pedro Rebuelta González, así como con el enólogo, Antonio Flores, y su propia hija y assistant winemaker, Silvia Flores. La colección de los Finos Palmas 2021 representan la pureza y el estilo de González Byass expresando, paso a paso, la evolución de nuestro vino más emblemático, Tío Pepe. Un recorrido por la consistencia, el esplendor y la decadencia de la flor. Una clase magistral de la crianza biológica que culmina en un amontillado viejísimo, nuestro Tío Pepe Cuatro Palmas, que concentra lo mejor de nuestra tierra y nuestra bodega, un vino que es una leyenda.

DOS PALMAS

Larga crianza para este Fino sublime. Equilibrio perfecto entre suelo y velo.

La selección de las botas nº 87 y 76 de las 148 botas que componen esta solera de la segunda planta de la Gran Bodega Tío Pepe.

NOTA DE CATA

De intenso color dorado con reflejos ambarinos y lágrima ligera. Su nariz resulta compleja con claro predominio de la flor. Punzante, incisivo y aromas a frutos secos. Cremoso y armonioso en boca, redondez agradable de final largo y noble amargor. Equilibrio entre suelo de albariza y crianza de Fino viejo en Bodega. Estas dos botas muestran el esplendor de la flor.

Las botas nº 87 y 76 han sido este año las elegidas.

MARIDAJE

Su carácter más contundente lo convierten en perfecto acompañante para platos ácidos como aliños, así como productos frescos a la plancha. Embutidos y quesos ligeros son también ideales para maridar con una copa de Fino Dos Palmas ligeramente atemperado.

GONZÁLEZ BYASS, S.A.

Manuel María González 12, 11403 Jerez de la Frontera

Tel. 956 357 000 · www.gonzalezbyass.com

@TioPepe
 @TioPepeWines