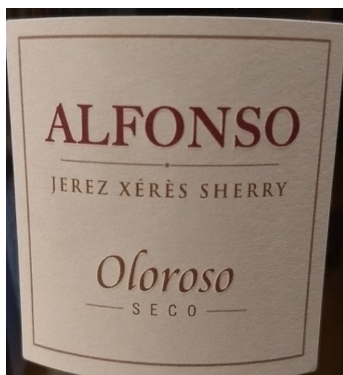


Bodegas Gonzalez Byass Alfonso Oloroso

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Gonzalez Byass
Nombre	Alfonso Oloroso
Uvas	Palomino
Ubicación	España > Andalucía > Jerez-Xérès-Sherry
Categoría	Vino Blanco / Vin cuit
Precio	8,20 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Verde Claro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	18.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Envejecimiento Mínimo 8 años en botas de roble americano siguiendo el sistema tradicional de "Solera".
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Vendimia A principios de agosto se transportan las uvas de forma rápida a los lagares para evitar su oxidación. La vendimia de las variedades Pedro Ximénez y Moscatel es especialmente característica ya que la uva es sometida previamente al proceso de "soleo", siendo colocada al aire libre para lograr su pasificación.
Tierra	Suelo Calcáreo albarizo. Clima El otoño y el invierno son, por lo general, suaves. En primavera, hay periodos de altas temperaturas y fuerte levante coincidiendo con la floración, mientras que el verano no es excesivamente caluroso, aunque abundan los días de rocío.

COMENTARIO



Bodegas Gonzalez Byass Alfonso Oloroso

Comentario Año de fundación: 1835
Superficie total de viñedo: 900 ha.
González Byass es seguramente el grupo bodeguero español más conocido en todo el mundo gracias a sus vinos de Jerez. Su historia comenzó cuando D. Manuel María González...

CATAS (2)

Fecha **17 de enero de 2018**

Catador Curso De Cata

Puntuación 93.0

Visual Color ámbar oro

Olfato Aromas pronunciados de frutos secos de cáscara como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble. Al agitar aparecen recuerdos de brandy.

Boca Sabroso y estructurado en la entrada. En el paso por boca se muestra muy complejo con toques dulzones de higos secos, dátiles y vainilla. Retronasal de frutos secos.

Fecha **14 de mayo de 2014**

Catador Curso De Cata

Puntuación 97.0

Notas Color ámbar,

Visual Color ambar

Olfato Aromas a miel, pasas, canela, almendras garrapiñadas, tostado, brandy,

Boca Entrada seca, muy persistente, brandy, fase final seco, marcado carácter salino, muy equilibrado no se nota los 18 grados, canela, vainilla, nueces de macadamia

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
14/5/14	Consumido		
17/1/18	Consumido		