

Tio Pepe fino



Añada	Criaderas y soleras
Bodega	Gonzalez Byass
Den.origen	Jerez, Xeres, Sherry
Uvas	Palomino fino
Fecha de cata	11-12-24
Tipo de vino	Fino
Precio	7,85
Puntuación	7,9

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

VENDIMIA La vendimia en el “Marco de Jerez”, como en la mayoría de las grandes zonas productoras de vino, juega un papel trascendental en el sector vinícola. 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, pero sí tiene numerosos días de rocío. Este hecho ocasiona una producción alta a pesar de que las precipitaciones en el marco suelen ser escasas a lo largo del ciclo vegetativo. La vendimia empieza a principios de agosto y debido a las altas temperaturas que se registran en el mes más caluroso del año, es necesario transportar la uva de forma rápida a los lagares para evitar oxidaciones del mosto. Es destacable indicar que la vendimia de las variedades de uvas destinadas a la elaboración de los vinos dulces (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, su duración depende de las condiciones climatológicas y puede prolongarse más de una semana.

ELABORACIÓN Tan pronto como las uvas de Palomino llegan a la bodega son prensadas suavemente. El mosto obtenido de este primer prensado se llama “mosto yema” y es considerado el más elegante y delicado. Tras la fermentación, clasificación y fortificación al 15,5% el vino entra en la solera de Tío Pepe donde pasará más de cuatro años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de “soleras”. Durante este proceso, el vino experimenta un envejecimiento biológico debajo de la capa de levadura conocida como “velo flor”, que le da a Tío Pepe un color, aroma y carácter único.

SERVICIO Y COMENTARIOS ENOLÓGICOS Tío Pepe posee un pálido color dorado, parecido al topacio, limpio y brillante. De aromas punzantes y delicados, muy elegante, con un bouquet potente con notas almendradas y notas de masa fresca de pan, toques distintivos de “la flor”. En el paladar vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor. Es completamente seco en con un postgusto largo y complejo

Análisis enológico

Alcohol: 15% pH: 4 Acidez Total: 4 g/l Acidez volátil: 0,2 g/l

Azúcares reductores: 1g/l

Fases de la cata:

Visual

Amarillo pajizo, con ribete ligeramente verdoso, limpio y brillante, bastante glicérico

Olfativa

De intensidad aromática alta, presenta aromas salinos y a almendras amargas

Boca

Tiene una entrada sávida, con intensos sabores almendrados y a otros frutos secos como la avellana