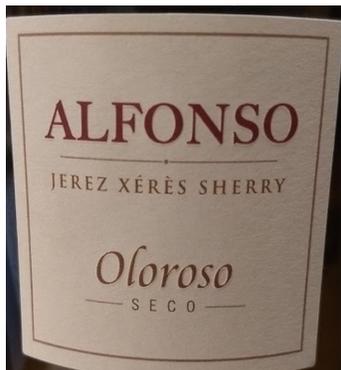


# Bodegas Gonzalez Byass Alfonso Oloroso

## IDENTIDAD

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



## BOTELLA

|         |             |
|---------|-------------|
| Volumen | 750mL       |
| Envase  | Bordeaux    |
| Color   | Verde Claro |
| Cápsula | Negro       |

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

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

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

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

## VIÑEDO

|             |  |
|-------------|--|
| Viticultura | <b>Vendimia</b><br>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      | <b>Suelo</b><br>Calcáreo albarizo.<br><b>Clima</b><br>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 dulztones 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      |                  |          |