

SOLERA 1847

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VARIETADES DE UVA

Palomino Fino 75%, Pedro Ximénez 25%

TIPO

Oloroso dulce

CRIANZA

8 años de crianza siguiendo el sistema de Solera.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 18 %
Acidez Total: 5.7 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.6 (ácido acético)
Azúcares Totales: 128 g/l
Ph: 3.2

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

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. Las uvas de Pedro Ximénez se prensarán de forma separada. Tras la fermentación y clasificación, el vino Palomino se fortifica a 18% y el Pedro Ximénez a 15.5%. Cada vino entra en una solera de botas de roble americano, para envejecer en contacto con el aire. Tras ser mezclados, los vinos permanecerán en la solera de Solera 1847 una media de 8 años, siguiendo el tradicional sistema de Solera.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Solera 1847 presenta un oscuro e intenso color caoba debido a la uva Pedro Ximénez. Sus aromas recuerdan a pasas, vainilla y madera. En boca, Solera 1847 es un vino delicado, con un suave recuerdo a higos y pasas que termina con toques de caramelo y madera con una leve evocación a frutos secos.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servido muy frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta, Ideal como aperitivo con queso o con postres no excesivamente dulces, a base de helados o frutas, como un vino de postre acompaña muy bien al pastel de manzana.

GONZÁLEZ BYASS, S.A.

Manuel María González, 12. 11403 Jerez de la Frontera
Tel. 956 357 000 · www.gonzalezbyass.com