

VIÑA AB

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VARIETADES DE UVA

Palomino Fino 100%

TIPO

Amontillado

CRIANZA

Mínimo 12 años en botas de roble americano siguiendo el sistema tradicional de Solera.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 16.5 %

Acidez Total: 4 [ácido tartárico]

Acidez Volátil: 0.3 [ácido acético]

Azúcares Reductores: menos 4 g/l

Ph: 2.8

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. Tras la fermentación, clasificación y fortificación a 15.5% el vino entra en la solera de Tio Pepe, donde pasará más de 4 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". Tras estos cuatro años, a flor empieza a desvanecerse y el vino entrará en la solera de Viña AB, donde envejecerá en contacto con el aire y empezará a oxidarse. En total, Viña AB pasará una media de 12 años en bota.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Viña AB es un amontillado muy joven que ha podido experimentar dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa. Es un vino de un elegante color topacio. Aroma sutil y delicado, con recuerdos almendrados característicos de la variedad Palomino y a la levadura, como resultado de su tiempo bajo el "velo flor". Viña AB denota también matices que recuerdan a madera, hierbas aromáticas y vegetales. En boca es amable con acidez equilibrada, postgusto prolongado en el que retornan las notas de frutos secos y madera envinada.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servido muy frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta, Viña AB es excelente como aperitivo, con carnes blancas, pescados y quesos curados, con espárragos o alcachofas. Se recomienda conservar siempre en frío.

GONZÁLEZ BYASS, S.A.

Manuel María González, 12. 11403 Jerez de la Frontera

Tel. 956 357 000 · www.gonzalezbyass.com