

#### SOBRE O PRODUTOR:

Em 1835, o jovem Manuel Maria González Angel, incentivado por seu tio José Angél de La Peña (carinhosamente chamado de "Tio Pepe") chegou à cidade de Jerez (Andalucía, sul da Espanha) disposto a conquistar seu espaço no pujante negócio de vinhos de Jerez. Animado pelas crescentes exportações, adquiriu naquele ano uma pequena bodega e começou a elaborar e exportar seus próprios vinhos. Vinte anos depois, em 1855, diante do crescente êxito de sua empresa, Don Manuel González decidiu associar-se a seu importador inglês, Mr. Robert Blake Byass, nascendo, assim, a Bodega González Byass.

González Byass tornou-se um dos mais poderosos e prestigiados grupos produtores de vinho espanhol. Além de Jerez, também possui vinícolas em diversas regiões espanholas, como Rioja (Bodegas Beronia), Catalunha, Toledo e Somontano.

Não há dúvidas, contudo, que o vinho ícone do grupo é o mundialmente famoso Jerez **Tio Pepe**.

#### SOBRE O VINHO:

Criado por volta de 1840 para homenagear o tio materno, importante figura da vida do fundador, o Tio Pepe foi a primeira marca formalmente registrada da Espanha. Hoje, está presente em mais de 110 países e, decerto, é uma das marcas mais famosas da Espanha. Muito versátil, é o vinho perfeito para acompanhar os mais diversos pratos da cozinha ibérica.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** Jerez Fino, branco fortificado seco.

**Uva(s):** Palomino Fino; colheita manual.

**Vinificação:** clássico método de Jerez, com fermentação alcoólica total em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, seguida de fortificação (adição de aguardente vínica).

**Amadurecimento:** 4 anos em grandes tonéis de carvalho no sistema de *criaderas y solera*.

**Graduação alcoólica:** 15,0%

**Acidez:** 3,5 g/l. (pH 3,00)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

**Aroma:** aromas intensos de pêssego, flores brancas, amêndoas e pão.

**Sabor:** na boca é potente, muito seco, com acidez viva, sabores de frutas secas e longa persistência.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com aperitivos, entradas e sopas, todos os tipos de frutos do mar, sushis e sashimis, aves, presuntos e queijos suaves.

Servir a 04-07°C.



#### **PREMIAÇÕES:**

**WS87 / WE88 / Gran Bacchus de Oro no Concurso Bacchus 2010, Madri / Ouro no Zarcillo 2009, Espanha / 1º Lugar no La Nariz de Oro 2008, Espanha / Ouro e "Best Value" no Vinordic 2008, Estocolmo / Prata no Decanter World Wine Awards 2007, Inglaterra**