



2024

TIO PEPE

FINO EN RAMA

A FLOR DE PIEL

Las soleras fundacionales “Constancia y Rebollo” nos ofrecen lo mejor de sí mismas en 95 botas que son un homenaje a nuestro fundador Manuel María González y a su tío José Ángel. Las altas temperaturas en verano y en otoño fueron mitigadas por el efecto termorregulador de nuestras bodegas. Este invierno convertido en primavera ha hecho posible que, en el mes de febrero, nuestras levaduras extendieran su manto blanco protector para lograr un vino de color oro pálido, nariz punzante llena de matices cítricos, especiados, herbáceos, masa madre, almendras, tiza y talco. Un Tío Pepe sorprendente, salvaje, único y distinto, que interpreta la esencia de nuestra albariza y el ciclo de la vida. Un vino auténtico, sin filtros, que nos ofrece emociones a flor de piel.

Alcohol real:
15 %vol

Acetaldehído:
372 mg/l

Azúcares totales:
1 gr/l

Acidez volátil:
0,15 gr/l

Acidez total:
4,40 gr/l

PH: 3,10

Glicerina:
1,1 gr/l

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con fondo verde oliva y reflejos dorados. Ligeramente velado debido a la flor que nos habla de su embotellado “En Rama”. Nariz intensa, muy expresiva y punzante, masa madre, almendras, manzana, hierbas frescas, tiza y talco. Albariza pura. Boca arrebatadora, fresca, intensa, suave y cremosa.

TIO PEPE

FAMILIA
GONZÁLEZ
BYASS

VINOS Y SPIRITS - 1835

CONTACTO
atencionalcliente@gonzalezbyass.es
Tel: +91 490 3700
@tiopepewines
www.tiopepe.es