

# ALFONSO

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



**VARIETADES DE UVA**  
Palomino Fino 100%

**TIPO**  
Oloroso seco

**CRIANZA**  
Mínimo ocho años en botas de roble americano siguiendo el sistema tradicional de "Solera"

**DATOS TÉCNICOS**  
Grado alcohólico: 18 %  
Acidez Total: 5 (ácido tartárico)  
Acidez Volátil: 0,23 (ácido acético)  
Azúcares Reductores: menos 4 g/l  
Ph: 2,85  
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 al 18%, el vino entra en la "solera", donde permanecerá una media de ocho años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de "solera". El vino envejece en total contacto con el aire, lo que permite su completa oxidación.

## COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Alfonso es un oloroso seco que presenta un color ámbar oro. En nariz muestra intensos aromas cálidos y redondos, con aromas pronunciados a frutos secos de cáscara como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble y hojarasca seca. Se pueden apreciar notas especiadas que recuerdan a trufa y cuero. En boca es sabroso y estructurado. Tienen larga permanencia en boca y complejos aromas retronasales. Resaltan notas de frutos secos característicos de la uva Palomino y un toque de vainilla propios de su envejecimiento en roble americano.

## SERVICIO Y MARIDAJE

Servido muy frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta, Alfonso es el vino más apropiado para las carnes rojas y la caza. Combina perfectamente con guisos de carne o estofados, especialmente con carnes gelatinosas como el rabo de toro o la carrillada. Excepcional maridaje para las setas, así como para los quesos muy curados.

**GONZÁLEZ BYASS, S.A.**  
Manuel María González, 12. 11403 Jerez de la Frontera  
Tel. 956 357 000 · [www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)