

LEONOR

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VARIETADES DE UVA
Palomino Fino 100%

TIPO
Palo Cortado

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

DATOS TÉCNICOS
Grado alcohólico: 20 %
Acidez Total: 4.2 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.75 (ácido acético)
Azúcares Reductores: menos 6 g/l
Ph: 3.1
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 y clasificación, el vino se fortifica a 18%, y entonces entra en la solera Leonor, donde envejecerá 12 años en botas de roble americano, siguiendo el tradicional sistema de Solera. La crianza del vino se realiza en permanente contacto con el aire durante todo el proceso, sufriendo una completa oxidación.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Leonor es calificado como el vino "rebelde" de Jerez. Éste Palo Cortado, cuya elaboración está rodeada de misterio, podría ser descrito como un Amontillado en nariz y un Oloroso en boca. Presenta un color caoba con tonos dorados y bordes anaranjados. En nariz destacan gran variedad de matices, conjugándose armónicamente las notas características de amontillados y olorosos con otras cítricas, que recuerdan a la naranja amarga, y lácticas, como la mantequilla. Es equilibrado, con un poderoso final que atraviesa dulcemente la boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servido muy frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta. Leonor es perfecto para acompañar quesos curados tipo cabrales, con carnes blancas o pescados.

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