

NÉCTAR

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VARIETADES DE UVA
Pedro Ximénez 100%

TIPO
Dulce

CRIANZA
9 años de crianza siguiendo
el sistema de Solera

DATOS TÉCNICOS
Grado alcohólico: 15 %
Acidez Total: 2.9 (ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.6 (ácido acético)
Azúcares Totales: 370 g/l
Ph: 4.6
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

Las uvas Pedro Ximénez, antes de la vinificación, se somete al proceso de "soleo", es decir, cuando se vendimian, las uvas se dejan secar al sol, haciendo que el agua de la uva se evapore y el azúcar se concentre. Posteriormente, las uvas son delicadamente prensadas para obtener un mosto con un alto contenido de azúcar. El mosto parcialmente fermentado se fortifica a 15.5% y, posteriormente, se colocará en la solera Néctar donde pasará una media de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Solera.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Néctar presenta un intenso color ébano con irisaciones yodadas, con lágrima muy amplia y sensación visual de gran intensidad. En nariz ofrece aromas extremadamente ricos, con predominio de las notas dulzanas de frutos secos como pasas, higos y dátiles, acompañados de aromas de miel, arropo y frutas en compota confitada, acentuándose con el tiempo de envejecimiento los tonos tostados (café, chocolate amargo y cacao) y regaliz. En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol, y un final muy largo y sabroso.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servido ligeramente frío, ya sea en el tradicional catavinos jerezano o en copa alta, Néctar es ideal como postre en sí mismo. También es perfecto con helado de vainilla o chocolate negro. 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