



SOBERANO

González Byass

González Byass fue fundado en 1835 en la ciudad de Jerez, Andalucía, al sur de España. Todavía en manos de la familia fundadora (ahora en su quinta generación) siempre ha basado su política de negocio en un principio: mantener la pasión de su fundador Manuel M. González, por la excelencia en los vinos y brandies de Jerez.

Destilación

Para la elaboración de Soberano, se utiliza la uva Airén, procedente de La Mancha.

Una vez recogidas, las uvas son prensadas y posteriormente se seleccionan los mejores mostos para la fermentación. Los aguardientes son destilados en columnas, donde un maestro destilador selecciona el corazón de la holanda, desechando cabezas y colas.

Elaboración y Crianza

Las holandas seleccionadas envejecen en las bodegas de González Byass en Jerez.

Las botas de roble americano se encuentran preparadas para recibir a las holandas, que conferirán toda su personalidad a lo largo de los años de crianza, donde las criaderas se alimentan con los destilados más jóvenes, hasta llegar a la solera, completando de esta forma el tradicional sistema de 'criaderas y soleras'.

Las botas usadas no son nunca nuevas: todas han contenido previamente vino de Jerez, lo que resulta determinante para el sabor final.

Información técnica

Varietales: 100% Airén

Contenido alcohólico: 30%

Envejecimiento: Durante un año en botas de roble americano que previamente han contenido Jerez.

Extracto seco 10 gr/l

Azúcares totales: 9 gr/l

Nota de Cata

Color ámbar oscuro con reflejos caoba. Aromas a uvas pasas y madera de roble. Suave y elegante al paladar.

Perfecto solo o con hielo, y combinado.

Información adicional

González Byass
C/ Manuel M. González 12
11403 Jerez
ESPAÑA

Tel. +34 956 357000
Fax. +34 956357044
www.gonzalezbyass.com



González Byass