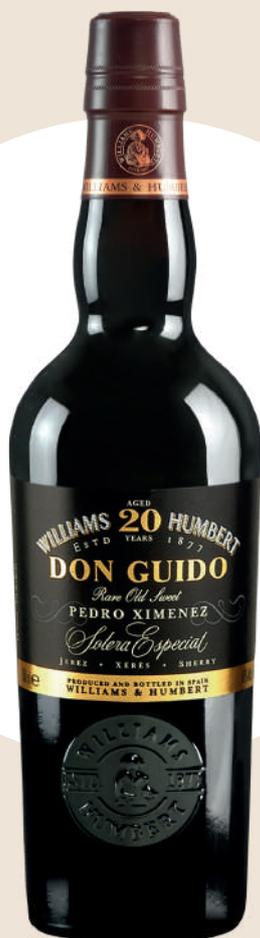




BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Grado Alcohólico

18 ± 0,5%Vol



Contenido en azúcar

440 ± 50,0 g/l



Acidez Volátil

0,60 ± 0,20 g/l Ácido Acético



Acidez Total

4,00 ± 0,50 g/l Ácido Tartárico



pH

4,00 ± 0,3 ud pH

Ficha de producto

Don Guido



Tipo de vino

Pedro Ximénez. Vino generoso de la D.O. Jerez – Xérès – Sherry. Crianza oxidativa bajo sistema dinámico de Criaderas y Soleras.



Vejez

Media mínima de 20 años (VOS).



Perfil

Muy dulce.



Variedad

Pedro Ximénez.



Viñedos

Pago Balbaína (Jerez Superior).



Elaboración

Este jerez dulce procede de uva Pedro Ximénez del Pago de Balbaína, zona de Jerez Superior. Durante el asoleo, estas uvas son pasificadas al sol durante 15 días en los almijares. De ellas se obtienen mostos a altas presiones en prensas especiales, que son fortificados a 9°. Tras su decantación y deslío, después de los primeros fríos, se vuelve a fortificar hasta alcanzar los 18 °, pasando posteriormente al sistema de Criaderas y Solera para su envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación un mínimo de 20 años.



Nota de cata

Don Guido es un jerez de color negro caoba, muy denso y ligeramente viscoso, con los aromas a pasas e higos característicos de la uva Pedro Ximénez y con un fondo de notas balsámicas muy amplias. Al paladar es poco ácido, muy dulce, meloso y persistente, dejando en la boca un exquisito dulzor y perfume durante largo tiempo.



Maridaje

Es un vino ideal para consumir con helados, chocolate negro, repostería y quesos azules.



Temperatura de Servicio

Entre 10° y 12°.

Contiene sulfitos

DON GUIDO

Ficha de producto | Williams & Humbert | 25



BODEGAS
WILLIAMS & HUMBERT



Historia de la marca

El nombre de este emblemático jerez de las Bodegas jerezanas Williams & Humbert rinde homenaje a Guido Williams, hijo del fundador de las Bodegas, Alexander Williams y su esposa Amy Humbert. Este Pedro Ximénez hace honor a quien fue una personalidad de gran relevancia en el Marco de Jerez. Guy Williams (conocido como Guido) nació en la localidad jerezana en 1889 y siempre mantuvo muy arraigadas las costumbres británicas. Estudió en Inglaterra, pero en 1911 su padre le pidió que volviera a Jerez y se incorporara al negocio familiar junto a sus hermanos Arthur y Charles. Guido Williams luchó en la Primera Guerra Mundial con el rango de capitán y sufrió heridas de guerra que le dejaron daños pulmonares permanentes. Por su labor en el frente, recibió la Cruz Militar de la Orden del Imperio Británico. Tras finalizar la guerra, trabajó en la Embajada Británica y más tarde se reincorporó al negocio familiar, ocupando al mismo tiempo el cargo de vicecónsul hasta su fallecimiento en 1959.



Premios

- 91 puntos Guía Robert Parker 2024
- 96 puntos Extraordinary, Ultimate Recommendation. Chairman's Trophy and Top 100. Ultimate Beverage Challenge 2023
- 96 puntos Guía Peñín 2022
- Doble Oro, 94 puntos, Sommelier Challenge. International Wine & Spirit Competition 2020
- Wine of the year. Sommelier Challenge. International Wine & Spirit Competition 2019

