

# HARVEYS



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II  
WINE MERCHANTS  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED, BRISTOL

## BRISTOL DRY MEDIUM DRY SHERRY

SHIPPED & BOTTLED BY  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
12 DENMARK STREET, BRISTOL, ENGLAND  
FOUNDED 1796

PRODUCE OF SPAIN

# HARVEYS



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II  
WINE MERCHANTS  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED, BRISTOL

## BRISTOL FINO EXTRA DRY SHERRY

SHIPPED & BOTTLED BY  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
12 DENMARK STREET, BRISTOL, ENGLAND  
FOUNDED 1796

PRODUCE OF SPAIN

### *The Distinction of Bristol Dry*

Harveys Bristol Dry is a medium Amontillado sherry. It was originally called "dry" to distinguish it when it was first introduced from the fuller and richer sherries. True Amontillados are Finos which have gained body and colour from ageing in a cask. Harveys choose and mature specially selected Finos to mellow into Bristol Dry, a wine that combines the freshness of a Fino with the body and smoothness of an Oloroso. All John Harvey & Sons' fine sherries are unique in their several ways—happily there is a blend to suit every good taste.

JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
BRISTOL, ENGLAND

### *Harveys Bristol Fino. The extra dry sherry.*

Harveys Bristol Fino is an extra dry sherry, for the connoisseur who really appreciates extra dry sherry. Harveys have always prided themselves on Bristol Fino. There isn't much dry sherry fine and fresh and delicate enough to earn it a Harveys label. As a result Bristol Fino is a dry sherry you can ask for and actually enjoy drinking. Light, dry and crisp, Harveys Bristol Fino is enhanced only by a brief chilling.

JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
BRISTOL, ENGLAND

### The GONZALEZ BYASS FAMILY includes



**TIO PEPE**  
Spain's dry  
sherry



**NECTAR CREAM**  
The Spanish  
cream sherry



**ALFONSO**  
The new taste  
in sherry -  
Dry Oloroso



**ROSA**  
The family  
sherry -  
Amontillado



**BRANDY  
SOBERANO**  
Spanish brandy

and  
other  
sherries  
and Spanish  
brandies  
in a  
wide  
range  
to suit  
every  
taste

# TIO PEPE

CONTENIDO 75 CENTILITROS

SIRVASE FRIO

## GONZALEZ BYASS

### JEREZ

XERES - SHERRY

PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN ESPAÑA

# SHERRY

# HARVEYS



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II  
WINE MERCHANTS  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED, BRISTOL

CHOICEST OLD FULL PALE  
SHERRY

## BRISTOL CREAM

SHIPPED & BOTTLED BY  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
12 DENMARK STREET, BRISTOL, ENGLAND

FOUNDED 1796  
PRODUCE OF SPAIN

# HARVEYS



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II  
WINE MERCHANTS  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED, BRISTOL

EXTRA SUPERIOR GOLDEN  
SHERRY

## BRISTOL MILK

ORIGINAL QUALITY

SHIPPED & BOTTLED BY  
JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
12 DENMARK STREET BRISTOL, ENGLAND

FOUNDED 1796

PRODUCE OF SPAIN

### The Story of Bristol Cream

In the early days of John Harvey & Sons, a French lady was being shown around the cellars in Bristol when she came upon John Harvey, the senior partner, who asked her opinion of two sherrys. The first was their famous Bristol Milk and the second, an even finer older wine. She was a good enough judge to appreciate quality. 'If that is Bristol Milk' she said, 'then this must be the Cream.' And so BRISTOL CREAM, the first cream sherry, received its name.

Harveys Bristol Cream tastes smoother than ordinary sherrys because of its age and because of the skill with which it is blended. The unique blend is Harveys secret but the magnificent result can be enjoyed by everyone.

JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
BRISTOL, ENGLAND

### The Tradition of Bristol Milk

The first known reference to Bristol Milk occurs in a manuscript dated 1634. John Harvey & Sons are particularly fond of this historic sherry; as have been successive generations of Englishmen. Samuel Pepys called it "that heavy wine, Bristol Milk," and the Commonwealth garrison of Bristol City itself had it taken down as evidence against them that they let the city fall to Charles I even when furnished with "good store of Bristol Milk".

Harveys Bristol Milk is a sweeter, richer and more robust sherry than most. Its full, round flavour has been preserved by Harveys for hundreds of years. So here is one very good thing from the past, fortunately still available today.

JOHN HARVEY & SONS LIMITED  
BRISTOL, ENGLAND



# DRY SACK

Registered Trade Mark  
SHERRY

EXTRACT FROM "PETERS LETTER" 20th JANUARY 1662

"The wine cooper this day did divide the two butts of Sherry, which we did send for, and mine was put into a hogshead; it is the first great quantity of wine that I ever bought."

Produced and Bottled by  
**WILLIAMS & HUMBERT**  
JEREZ and LONDON

PRODUCE OF SPAIN  
Registered Label

ESTD 1874

MADE IN SPAIN

El transporte de los vinos de Jerez se realiza en barriles sólidos; es la madera la que también influye en el gusto y aún mejora la calidad.

El Jerez se sirve a temperatura fresca o enfriando la copa con un trozo de hielo.

\*\*\*\*\*

## CAPITULO II

-----

### EL OPORTO

Originalmente el Oporto no era un vino fortificado, sino un vino "Crudo", áspero y que no resistía bien los viajes.

Cuando Portugal estableció buenas relaciones con Inglaterra, se exportó en gran cantidad a dicho país. Desde entonces empezaron a tratar el vino para mejorarlo y con el fin de que resistiera mejor el viaje.

Lógicamente, el brandy que se agrega detiene la fermentación, obteniéndose un vino más dulce. Una botella de Oporto hoy día contiene un 20% de brandy.

El Oporto es una mezcla de varios tipos de vinos-fortificados, desde luego que provienen de uvas que crecen en ciertas partes del río Duero, en el norte de Portugal.

El distrito está dividido en dos regiones : El Baixo (Bajo) Corgo y el Cima (Superior) Corgo. Esta última región produce cantidades pequeñas pero de mejor calidad.

Los viñedos del Duero están situados en las riberas montañosas y antes de plantar las vides se deben construir terrazas a los lados de las montañas. Estas terrazas se construyen colocando muros que les sirvan de soporte.

Dado el carácter sumamente pedregoso de la tierra, se abren huecos de varios pies de profundidad, con barras de hierro, antes de plantar las vides.

La vendimia se efectúa al final de Septiembre, luego viene el proceso de fermentación, que se inicia casi inmediatamente después del prensado. El supervisor vigila el proceso y cuando opina que ha llegado al punto preciso, su "SACCHAROMETRO" le indica la cantidad deseada de azúcar, se procederá a detener la fermentación adicionando alcohol.

El "Mosto", vino crudo, se trasvasa a grandes barriles denominados "TONEIS", luego se vierte el brandy portugués en la proporción aproximada de una parte por cinco de vino; pasando de 16° de alcohol, la fermentación se detiene y el vino retiene el azúcar.

Los vinos de Oporto son producto de mezclas de varios vinos del Cima Duero, cuyo proceso se lleva a cabo en los establecimientos de los productores de la " VILA NOVA DE GAIA", en la otra ribera del río Duero (Dauro) y de la ciudad de Oporto, donde llega por tren o por "RABELO" (bote de vela). Son estos productores los que dominan el comercio del vino-oporto, ya que ellos los mezclan para obtener Vinos-Standard.

Naturalmente, para el "COUPAGE" se necesitan grandes cantidades de vinos jóvenes y añejos que les permitan sostener un tipo de Oporto de la misma calidad.

Básicamente se pueden distinguir dos tipos de Oporto : VINTAGE y MEZCLADOS.

### OPORTO-VINTAGE

Es un vino muy especial, producto de un año solamente. Cuando en un cierto año la calidad de la vendimia es extra-especial y el mosto tiene tal constitución que no necesita el apoyo de vinos más añejos y que se sabe que se desarrollará hacia un vino cuya calidad es extraordinaria, se separa de los demás vinos, es decir, que no se mezclará con vinos de otros años.

El vino se mantiene en barriles en la ciudad de Oporto durante dos años e inmediatamente después se embarca y envía a su destino, en donde será embotellado y embodegado. Dentro de la botella se desarrollará lentamente y se madurará por espacio de siete a diez años; a veces inclusive hasta 40 años.

El "Oporto-Vintage" forma un gran depósito; debido a ello, es preciso "Decantarlo" antes de beberlo.

Entre los tipos de "VINTAGE" figuran :

#### 1.- LATE BOTTLED VINTAGE :

-----

Este vino se deja añejar en el barril durante 6 a 15 años y luego se embotella. Dentro de la botella no seguirá desarrollándose y puede guardarse durante el mismo tiempo que los demás "Vintage Ports".

Normalmente en la etiqueta lleva escrito el año de la vendimia y el del embotellamiento.

2.- CRUSTED-PORT  
-----

Es el resultado de mezclas de vinos de calidad y contiene un gran depósito. Puede beberse joven.

OPORTOS EN BARRILES O BLENDS-MEZCLADOS

Son producto de mezclas con otros vinos. Se distinguen dos tipos a saber : "OPORTO ROJO" y "OPORTO BLANCO".

1.- OPORTO ROJO  
-----

Estos vinos provienen del mosto de uvas rojas ; son en general de mayor renombre y se dividen en dos tipos :

a. RUBY-PORT

Su color es rojo-oscuro, se embotella relativamente joven, razón por la cual mantiene sus características y su color original "TINTO-RUBY". Es un vino lleno y "Fruité".

b. TAWNY-PORT

Es un vino rojo que se ha dejado más tiempo en los barriles y por lo tanto obtiene un color más "Tuilé". Es menos "Fruité" y un poco menos acuerpado que el anterior ; en cambio, es más seco.

2.- OPORTO BLANCO  
-----

Se obtiene a partir del mosto de uvas blancas o de uvas rojas fermentado sin los hollejos.