

«Flor de Lebrija Frasquito» Reserva en Rama

“Flor de Lebrija Frasquito” Reserva en Rama está elaborado con el sistema de criaderas típicas de Jerez con soleras de más de 50 años, y criado bajo velo en flor durante los 12 meses del año, su salinidad, vine dado por los aires del atlántico que bañan nuestros viñedos.

Descripción

“Flor de Lebrija Frasquito” Reserva en Rama con nombre muy lebrijano es un **vino** de los que quedan pocos, con **Frasquito**, hemos intentado que la experiencia de catarlo sea la misma que la de sacar la copa directamente de una de sus viejas barricas y beberla tal cual, sin tratamiento que le mengüe sus grandes cualidades, un vino que no se puede perder.

Vino al amparo de la Denominación de Origen Protegida **Lebrija**, Ciudad que según la leyenda fue fundada por el mismísimo Dios Baco. “Flor de Lebrija Frasquito” Reserva en Rama está elaborado con el sistema de criaderas típicas de Jerez con soleras de más de 50 años, y criado bajo velo en flor durante los 12 meses del año, su salinidad, vine dado por los aires del atlántico que bañan nuestros viñedos.

Ficha

D.O.P.: Lebrija.

Tipo de vino: Generoso Flor de Lebrija.

Variedad de uva: 100% Palomino.del Pago de Overo

Rendimiento: 75 Hl/Ha.

Fermentación: en depósitos de acero a temperatura controlada.

Crianza: bajo velo en flor, por el sistema de criaderas típica de la zona, en barricas de 500 litros jerezanas muy viejas.

Gastronomía: mariscos, pescados, frutos secos, chacinas ibéricas y tapeo en general.

Temperatura de servicio: entre 6°C a 10°C.

Cata

Fase visual: color oro viejo con ribetes dorados. Lágrima densa.

Fase olfativa: potente, con aromas a levaduras espinos y sal.

Fase gustativa: exquisito y complejo con ligeros toques amargos y salinos.

