



Añada	Criaderas y soleras
Bodega	González Palacios
Den.origen	Lebrija
Uvas	Palomino fino
Fecha de cata	11-12-24
Tipo de vino	Fino
Precio	20€
Puntuación	6

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

“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. 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.

## Análisis enológico

Alcohol: 15%

### Fases de la cata:

#### Visual

De color amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante, lágrima intensa

#### Olfativa

Armativamente intenso, presenta aromas almendrados y algo a limón

#### Boca

Es un vino sávido, la acidez se queda un poco corta, gusto a velo de flor, pasa muy directo, algo acuoso, tiene amargor final