

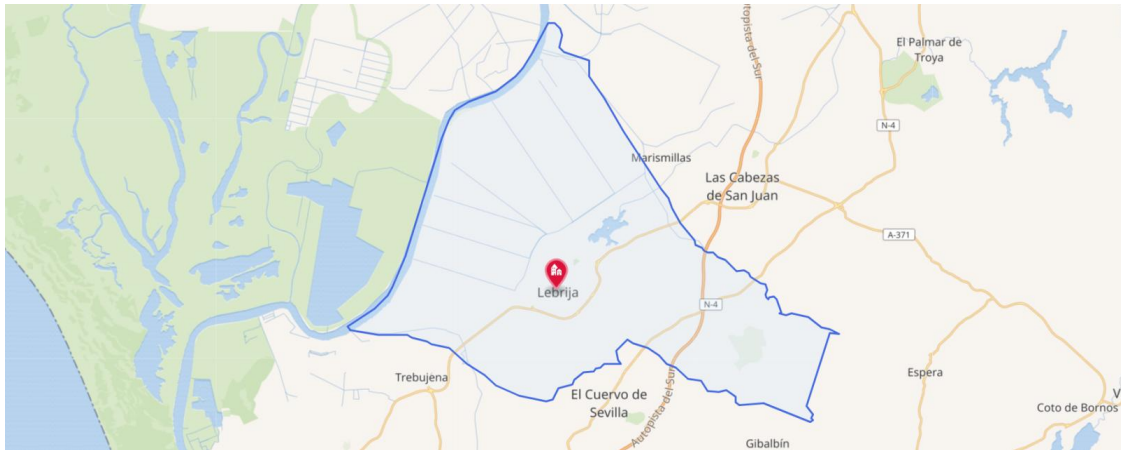
FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 02/2025

sábado 22 de febrero de 2025

Visita a las Bodegas González Palacios, S.L. en Lebrija

Día	Sábado 22 de febrero de 2025
Hora	10:30 horas
Programa	<ul style="list-style-type: none">• Salida desde la plaza de Elías Ahujas (Real Plaza de Toros).• Visita a las Bodegas González Palacios.<ul style="list-style-type: none">— Bodega "Abuelo Curro" en el pago de Overo.— Bodega "Los Arcos" en Virgen Consolación, 6.• Comida en el restaurante "Miano".

LEBRIJA



Término de Lebrija

Lebrija, es un municipio de Sevilla de la comarca del Bajo Guadalquivir, en la Comunidad Autónoma de Andalucía. En 2024 (datos INE) contaba con 27 745 habitantes (13.812 hombres y 13.933 mujeres). El territorio participa de tres medios físicos: Marismas (N y O), Campiña —terrenos de secano y de regadío próximos al canal del Bajo Guadalquivir— (NE y E) y Monte —primeras estribaciones de la cordillera Subbética— (SE).

Algunos autores, siguiendo la leyenda mitológica, atribuyen la fundación a DIONISO-BACO, dios del vino y de la fertilidad, hijo de ZEUS y SÉMELE.



Lebrixa. Grabado en plancha de cobre de 1583, del artista GEORGE (JORIS) HOEFNAGEL. Grabado por FRANS HOGENBERG. Procede de la obra, *Civitates Orbis Terrarum*, GEORGE BRAUN y FRANS HOGENBERG, tomo III. Con texto en francés al dorso. Grabado coloreado a mano

ESTRABÓN (c. 63 a.C.-c. 24 a.C.), autor de "**Geographica**" y PLINIO, EL VIEJO (23-79), autor de "**Naturalis Historiæ**", aseveraron que Lebrija fue una ciudad tartésica, a orillas del lago Ligustino, y colonia romana de gran importancia.

A partir de CAYO JULIO CÉSAR (100 a.C.-44 a.C.), después de la batalla de Munda (junio del 45 a.C.) —enfrentamiento militar entre las legiones de CAYO JULIO CÉSAR y CNEO POMPEYO EL JOVEN (75 a. C. - 45 a. C.)

C.) en el transcurso de la segunda guerra civil de la República, desarrollada en los alrededores del río Genil—, tomó el sobrenombre de "Veneria" en honor de VENUS o, según otros, por ser tierra de venados.

SILIO ITÁLICO (c. 25-101) en "**Punica**", extenso poema épico —17 cantos escritos en hexámetros— sobre la segunda guerra púnica entre Roma y Cartago, cita como pueblo seguidor de ANIBAL a Nebrissa, "*la que rinde especial culto a Baco, allí donde tienen su morada los ligeros Sátiros y las Ménadas, que celebran de noche los misterios de aquel dios, cubierta la cabeza con una piel de ciervo*".

ELIO ANTONIO (1444-1522) canta el origen mitológico de Lebrija, "*Hay un lugar de Hesperia por donde, ceñido de cañaverales, el Betis inunda y se enseñoa de los campos que caen a la izquierda. Los antiguos, por la laguna que acostumbra formar el río, dieron el nombre de esteros a la que nuestro siglo llama la Albina. Este sitio encierra varias especies y fetos de aves marítimas y fluviales, fomentan sus huevos al tiempo de empollarlos. No lejos de aquí se ve habitada Lebrija, con su envejecida muralla, cuya ciudad levantó Baco cerca de la ribera del Océano. Cuentan, pues, que el hijo de Sémele, luego que hubo conquistado los países del Ganges, acometió a los belicosos pueblos de Hesperia, y habiendo dejado ir a su compañero —de quien Lusitania toma su nombre—, dirigió su marcha a las orillas de Calpe.*"

RODRIGO CARO (1573-1647) escribe en "**Memorial de Utrera**" (1604, reelaborado en 1608) que los autores griegos identifican DIONISO-BACO con NOÉ.

En "**Rasgo Heroyco: declaracion de las empresas, armas, y blasones con que se ilustran...**" (Madrid, 1756) de ANTONIO DE MOYA "... se llamó Veneria, que para mi es lo mismo que Nebrija, porque una, y otra voz proceden de lo abundante, que fuè aquel terreno en la cria de Venados. El nombre de Veneria romanceado esto quiere decir. El de Nebrija se deriva de Nebris, Nebros, que se interpreta la piel de Ciervo, ò el Venadillo pequeño."

"Lebrija", "Lebrixa" o "Nebrija" deriva de "Nabrissa" que se transformó en "Nebrissa", bien por corrupción lingüística, bien por transformación de "nebris" —piel de ciervo—. Investigaciones recientes (2022) señalan la derivación desde "Naprisan" —manantial—, de origen turdetano —pueblo prerromano que habitaba en el valle del Guadalquivir, entre el Algarve portugués y la Sierra Morena, coinciden con los territorios de la civilización tartésica—. Durante el período musulmán recibió el nombre "Lebri-sah".

EL VIÑEDO

El "Pago Overo" está localización sobre una loma, frente a las marismas del río Guadalquivir y sin accidentes geográficos, lo que hace que los vientos del océano Atlántico lleguen nítidamente. En unas 30 hectáreas de tierras albarizas se cultivan las variedades blancas **Palomino**, **Moscatel de Alejandría** y **Sauvignon Blanc** y, las tintas, **Syrah**, **Tempranillo** y **Petit Verdot**.

LAS BODEGAS

Esta bodega familiar la funda en 1960 FRANCISCO GONZÁLEZ PALACIOS, de familia de panaderos, más como afición que como negocio. Comenzó elaborando sus vinos en una cochera en el año 1956, que vendía a los parroquianos.

La forman dos cascos bodegueros, "**Los Arcos**" —en el casco histórico, con despacho de vinos, sito en Virgen de la Consolación, 60—, con 600 botas de roble americano, algunas de ellas centenarias, donde envejecen los vinos generosos, y botas de roble francés y americano para los tintos; y "**Abuelo Curro**" —situado en el "Pago Overo", junto al viñedo y donde se encuentra el lagar, la tolva de recepción, la despalladora, la prensa neumática y los depósitos de fermentación controlada de acero inoxidable—, con una capacidad en depósitos de acero inoxidable de 500 mil litros y 420 botas de roble americano con una edad media de 20 años.



Bodega "Los Arcos"



Bodega "Abuelo Curro"



Antigua prensa horizontal en el pago Overo

En 1996 se constituye como "Sociedad Limitada": Bodegas González Palacios, S.L.

LITIGIO SOBRE EL TÉRMINO MANZANILLA

En 1991 Bodegas González Palacios solicitó registrar la marca "Manzanilla de Lebrija" en la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM). La OEPM por Resolución de 6 de julio de 1992 denegó la inscripción de la marca por entender que el término "Manzanilla" ya estaba protegido por la D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. La denegación se confirmó en reposición el 22 de marzo de 1993.

En 1993 "Bodegas González Palacios" presentó recurso contencioso-administrativo núm. 9/1993 ante la Sección Segunda de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid (TSJM) contra la resolución de la OEPM. La sentencia de 12 de febrero de 1996 dictada en el citado recurso contencioso-administrativo por la Sección Segunda de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJM permitía a "Bodegas González Palacios" utilizar la marca "Manzanilla de Lebrija".

El Consejo Regular de las D.O. Jerez- Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (CR) presentó el 24 de junio de 1996 recurso de casación ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo (TS) contra la sentencia de 12 de febrero de 1996 dictada en el recurso contencioso-administrativo nº 9/1993 del TSJM. El recurso interpuesto por el CR fue admitido mediante providencia de 30 de octubre de 1996. Por sentencia de 25 de octubre de 2002 la Sala Tercera de lo Contencioso-Administrativo del TS estimó el recurso de casación núm. 6082/1996 del CR y desestimó el recurso de "Bodegas González Palacios" contra las resoluciones de la OEPM. Tres de los magistrados emitieron un voto particular a la Sentencia.

LOS VINOS

"Para mi padre criar vinos era un hobby, para mí ya no".

Félix González Vélez

Gerente de Bodegas González Palacios, S.L.

Esta bodega elabora vinos blancos tranquilos y tintos bajo el amparo de la **D.O. Lebrija** —la ORDEN de 11 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del «Vino de Calidad de Lebrija» y de su Órgano de Gestión, se publicó en el BOJA núm. 55 del 20 de marzo de 2009 y el Pliego de Condiciones se aprueba el 14 de septiembre de 2021— y vinos generosos, desde 2021, bajo la **D.O. Jerez-Xérès-Sherry**.

Overo

•Elaborar: Bodegas González Palacios, S.L.

- ▶ Año de fundación: 1960
- ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
- ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
- ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

•Marca: Overo

•Figura de protección: D.O.P. Lebrija

•Zona de producción/Región: Lebrija

•Tipo de vino: Tinto. Crianza.

•Variedades: 70% Tempranillo + 30% Syrah

•Vitivinicultura: Recolección a mano y selección de uvas en su óptima maduración, con un rendimiento de 40 hl/ha. Fermentación en depósitos de acero a temperatura controlada.

•Datos analíticos:

- ▶ Alcohol: 13,5% vol.
- ▶ Densidad relativa:
- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético):
- ▶ Acidez total (ácido tartárico):
- ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
- ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
- ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
- ▶ Glicerina:

•Vejez media/Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano más 6 meses en botella.

•Añada: 2021

•Notas de cata:

- ▶ Visual: de color rubí brillante con ribetes oscuros y tonos cerezas, buena densidad.
- ▶ Olfativa: aromas golosos de fruta rojo o silvestre, mora y frambuesa, fon de vainilla y pimienta, vino muy aromático, goloso y equilibra con recuerdos a frutas maduras.
- ▶ Gustativa: entrada fresca y ágil. Taninos dulces y redondos. Aparecen aromas torrefactos a café y chocolate negro. Final ligeramente amargo y salino con gran persistencia.

•Maridajes: Carnes de todo tipo, pastas, legumbres y pescados de roca.

•Servicio: entre 14°C a 16°C.

•Alérgenos: Sulfitos.

•Datos nutricionales en 100 mL :

- ▶ Valor energético: 350 kJ = 78 kcal
- ▶ Grasas: 0 g
 - Saturadas: 0 g
- ▶ Hidratos de carbono:
 - Azúcares: 0,05 g
- ▶ Proteínas: 0 g

▶ **Sal:** 0 g

- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:**
- **Enólogo:**

González Palacios Reserva Petit Verdot

● **Elaborar: Bodegas González Palacios, S.L.**

- ▶ Año de fundación: 1960
- ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
- ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
- ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

● **Marca: González Palacios Reserva**

● **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija

● **Zona de producción/Región:** Lebrija. Sevilla.

● **Tipo de vino:** Tinto. Reserva.

● **Variedades:** 100% Petit Verdot

● **Vitivinicultura:**

● **Datos analíticos:**

- ▶ Alcohol: 14% vol.
- ▶ Densidad relativa:
- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético):
- ▶ Acidez total (ácido tartárico):
- ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
- ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
- ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
- ▶ Glicerina:

● **Vejez media:** 24 meses de crianza en barricas de roble francés y 12 meses en botella.

● **Añada:** 2021

● **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Color mora púrpura con una capa de alta intensidad y una sugerente lágrima coloreada.
- ▶ Olfativa: Se personifica la tipicidad de una variedad potente y singular de notas yodadas con importantes matices aromáticos primarios a frutos rojos silvestres y moras. Gran volumen que se combina con notas de caramelo y vainilla y moca y matices torrefactos que aporta la barrica que aun sien de alta intensidad se refrescan con un halo floral presente en él.
- ▶ Gustativa: La sabrosa y estructura entrada en boca debido a un correcto balance ácido/alcohol, se combina grácilmente con la aterciopelada textura en el encuentro en boca con las papilas gustativas. La persistencia, una vez deglutido el vino, nos indica la alta calidad del mismo, así como el retrogusto nos recuerda los aromas encontrados durante la olfacción. Su calidad y recorrido polifenólico nos describe una fantástica evolución durante los próximos años de crianza en botella.

● **Maridajes:** Carnes de todo tipo, pastas, legumbres y pescados de roca.

● **Servicio:** entre 14°C y 16°C

● **Alérgenos:** Sulfitos.

● **Datos nutricionales en 100 mL:**

- ▶ **Valor energético:** 350 kJ = 78 kcal
- ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
- ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - Azúcares: 0,05 g
- ▶ **Proteínas:** 0 g
- ▶ **Sal:** 0 g

● **Envase:**

● **Producción:**

● **Observaciones:**

● **Enólogo:**

Charloteo Tinto Roble

● **Elaborar: Bodegas González Palacios, S.L.**

- ▶ Año de fundación: 1960
- ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
- ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
- ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

● **Marca: Charloteo**

● **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija.

● **Zona de producción/Región:**

● **Tipo de vino:** Tinto. Roble.

- **Variedades:** 60% Tempranillo + 30% Syrah + 10% Petit Verdot.
- **Vitivinicultura:** 40 hl/ha
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 12,5% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina:
- **Vejez media/Crianza:** 4 meses en barricas de roble francés y americano.

- **Añada:**

- **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Burdeos con ribetes violetas, buena densidad.
- ▶ Olfativa: Aromas golosos de frutas rojas, mora y frambuesa, con toques minerales.
- ▶ Gustativa: Entrada fresca y suave, con taninos dulces y redondos. Afrutado. Final ligeramente salino.

- **Maridajes:** Carnes de todo tipo, pastas, legumbres y pescas de roca.

- **Servicio:** entre 12°C a 16°C.

- **Alérgenos:** Sulfitos.

- **Datos nutricionales en 100 mL:**

- ▶ **Valor energético:** 292 kJ = 70 kcal
- ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
- ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - Azúcares: 0,05 g
- ▶ **Proteínas:** 0 g
- ▶ **Sal:** 0 g

- **Envase:**

- **Producción:**

- **Observaciones:**

- **Enólogo:**

Nebris Palomino bajo velo

- **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.

- ▶ Año de fundación: 1960
- ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
- ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
- ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

- **Marca:** Nebris

- **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija.

- **Zona de producción/Región:** Lebrija. Andalucía.

- **Tipo de vino:** Blanco de pasto.

- **Variedades:** 100% Palomino

- **Vitivinicultura:** Uvas del pago Overo con 40 hl/ha de rendimiento. Crianza de 15 meses bajo velo en flor en botas jerezanas de 500 L de roble americano centenarias. Sin encabezar y en añada.

- **Datos analíticos:**

- ▶ Alcohol: 14% vol.
- ▶ Densidad relativa:
- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético):
- ▶ Acidez total (ácido tartárico):
- ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
- ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
- ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
- ▶ Glicerina:

- **Vejez media:**

- **Añada:**

- **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Amarillo dorado de con ribetes pajizos.
- ▶ Olfativa: Nariz fresca de complejidad media, con aromas iniciales a levadura y manzanas, muy mineral y expresivo.
- ▶ Gustativa: En boca salino y amable, evocan a recuerdos de panadería y flor de levaduras, de post-gusto medio alto.

- **Maridajes:** Pescados, mariscos, chacinas ibéricas, quesos de todo tipo, legumbres y sushi.

- **Servicio:** entre 10°C a 12°C.

- **Alérgenos:** Sulfitos.

• **Datos nutricionales en 100 mL:**

- ▶ **Valor energético:** 28 kJ = 67 kcal
- ▶ **Grasas:** 0 g
 - **Saturadas:** 0 g
- ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - **Azúcares:** 0,05 g
- ▶ **Proteínas:** 0 g
- ▶ **Sal:** 0 g

• **Envase:**

• **Producción:**

• **Observaciones:** En colaboración con "Bodega Badman Wines" de Ronda.

• **Enólogo:**

Nebris Sauvignon Blanc bajo velo

• **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.

- ▶ Año de fundación: 1960
- ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
- ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
- ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

• **Marca:** Nebris

• **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija

• **Zona de producción/Región:** Lebrija. Andalucía.

• **Tipo de vino:** Blanco de pasto (sin encabezar y añada).

• **Variedades:** 100% Sauvignon Blanc.

• **Vitivinicultura:** Uvas del pago Overo con 40 hl/ha de rendimiento. Crianza de 15 meses bajo velo en flor en botas jerezanas de 500 L de roble americano centenarias. Sin encabezar y en añada.

• **Datos analíticos:**

- ▶ Alcohol: 13% vol.
- ▶ Densidad relativa:
- ▶ pH:
- ▶ Acidez volátil (ácido acético):
- ▶ Acidez total (ácido tartárico):
- ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
- ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
- ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
- ▶ Glicerina:

• **Vejez media:**

• **Añada:**

• **Notas de cata:**

- ▶ Visual: Amarillo con ribetes pajizos.
- ▶ Olfativa: Nariz fresca de complejidad media. Aromas de levadura y fruta tropical. Muy mineral.
- ▶ Gustativa: En boca es salino y amable. Recuerdos de panadería. Post-gusto medio alto.

• **Maridajes:** Pescados, mariscos, chacinas ibéricas, quesos de todo tipo, legumbres y sushi.

• **Servicio:** entre 10°C a 12°C.

• **Alérgenos:** Sulfitos.

• **Datos nutricionales en 100 mL:**

- ▶ **Valor energético:** 304 kJ = 57 kcal
- ▶ **Grasas:** 0 g
 - **Saturadas:** 0 g
- ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - **Azúcares:** 0,05 g
- ▶ **Proteínas:** 0 g
- ▶ **Sal:** 0 g

• **Envase:**

• **Producción:**

• **Observaciones:** En colaboración con "Bodega Badman Wines" de Ronda.

• **Enólogo:**

Lustrillo

• **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.

- ▶ Año de fundación: 1960
- ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
- ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
- ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

• **Marca:** Lustrillo

• **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija.

• **Zona de producción/Región:** Lebrija. Andalucía.

- **Tipo de vino:** Blanco. Seco.
- **Variedades:** 100% Moscatel de Alejandría.
- **Vitivinicultura:** Rendimiento de 30 hl/ha. Fermentado en bodega. Crianza sobre sus lías durante 6 meses en roble francés.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 14% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina:
- **Vejez media:**
- **Añada:**
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Dorado pálido con reflejos intensos, lágrima densa.
 - ▶ Olfativa: Aromas golosos propios de la uva moscatel, con recuerdos minerales y salinos.
 - ▶ Gustativa: Entrada fresca, suave, elegante y untuosa.
- **Maridajes:** Mariscos, pescas, carnes blancas, pastas, legumbres y pescas de roca.
- **Servicio:** Entre 10°C a 14°C.
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Datos nutricionales en 100 mL :**
 - ▶ **Valor energético:** 277 kJ = 73 kcal
 - ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
 - ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - Azúcares: 0,05 g
 - ▶ **Proteínas:** 0 g
 - ▶ **Sal:** 0 g
- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:** Recibe su nombre por un tipo de tierra albariza de color marrón debido a su contenido en hierro y característica de la zona.
- **Enólogo:**

5 Lobitos semidulce

- **Elaborar: Bodegas González Palacios, S.L.**
 - ▶ Año de fundación: 1960
 - ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
 - ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
 - ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.
- **Marca: 5 Lobitos**
- **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija.
- **Zona de producción/Región:**
- **Tipo de vino:** Blanco. Semidulce.
- **Variedades:** 100% Sauvignon Blanc
- **Vitivinicultura:** Rendimiento de 75 hl/ha. Fermentación parcial en depósitos de acero a temperatura controlada, obteniendo su dulzor de forma natural sin azúcares añadidos.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 9,0% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina:
- **Vejez media:**
- **Añada:**
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Amarillo verso con ribetes claros.
 - ▶ Olfativa: Agradable con toques de fruta tropical y floral.
 - ▶ Gustativa: Exquisito, suave y fácil de tomar, muy fruta y agradable.
- **Maridajes:** Aperitivos, mariscos, pescas y frutos secos.
- **Servicio:** Entre 4°C a 8°C.

- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Datos nutricionales en 100 mL:**
 - ▶ **Valor energético:** 490 kJ = 66 kcal
 - ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
 - ▶ **Hidratos de carbono:** 4 g
 - Azúcares: 4 g
 - ▶ **Proteínas:** 0 g
 - ▶ **Sal:** 0 g

- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:**
- **Enólogo:**

Lebrija Old González Palacios 1986 (Palo Cortado González Palacio 1986)

- **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.
 - ▶ Año de fundación: 1960
 - ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
 - ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
 - ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.
- **Marca:** Lebrija Old
- **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija.
- **Zona de producción/Región:**
- **Tipo de vino:** Generoso. Seco. Palo corta.
- **Variedades:** 100% Palomino.
- **Vitivinicultura:** Rendimiento de 75 hl/ha. Fermentación: en depósitos de acero a temperatura controlada. Crianza oxidativa, en botas muy viejas jerezanas de 500 L durante más de 30 años.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 21% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina:
- **Vejez media/Crianza:** > 30 años.
- **Añada:**
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Ámbar tiran a caoba, vino glicérico, con grandes lagrimas en copa
 - ▶ Olfativa: Potente, complejo y sorprendente en nariz, donde nos encontraremos frutos secos, especialmente a nueces, olores torrefactos de las maderas tostadas, con ligeros recuerdos dulces y salinos.
 - ▶ Gustativa:
- **Maridajes:** Estofas, carnes rojas y de caza, frutos secos y quesos fuertes.
- **Servicio:** Entre 14°C a 16°C.
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Datos nutricionales en 100 mL :**
 - ▶ **Valor energético:** 455 kJ = 109 kcal
 - ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
 - ▶ **Hidratos de carbono:** 0,07 g
 - Azúcares: 0,04 g
 - ▶ **Proteínas:** 0 g
 - ▶ **Sal:** 0 g
- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:**
- **Enólogo:**

Flor de Lebrija Frasquito

- **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.
 - ▶ Año de fundación: 1960
 - ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
 - ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
 - ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.

- **Marca:** Frasquito
- **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija
- **Zona de producción/Región:** Lebrija. Andalucía.
- **Tipo de vino:** Generoso. Seco.
- **Variedades:** 100% Palomino
- **Vitivinicultura:** Rendimiento 75 hL/ha. Fermentación en depósitos de acero a temperatura controlada. Crianza bajo velo de flor en el sistema de criaderas y solera en botas muy viejas de roble americano de 500 L.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 15% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina:
- **Vejez media:**
- **Añada:**
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Color dorado con ribetes pajizos. Lágrima densa.
 - ▶ Olfativa: Potente. Salino. Aromas de levadura.
 - ▶ Gustativa: Complejo con ligeros toques amargos y salinos.
- **Maridajes:** Mariscos, pescados, frutos secos, chacinas ibéricas y tapas en general.
- **Servicio:** Entre 6°C a 10°C.
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Datos nutricionales en 100 mL:**
 - ▶ **Valor energético:** 349 kJ = 83 kcal
 - ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
 - ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - Azúcares: 0,05 g
 - ▶ **Proteínas:** 0 g
 - ▶ **Sal:** 0 g
- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:** También se embotella en rama: "Frasquito Reserva en rama".
- **Enólogo:**

El Poeta M. Fina

- **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.
 - ▶ Año de fundación: 1960
 - ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
 - ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
 - ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.
- **Marca:** El Poeta
- **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija
- **Zona de producción/Región:** Lebrija. Andalucía.
- **Tipo de vino:** Generoso. Seco.
- **Variedades:** 100% Palomino
- **Vitivinicultura:** Rendimiento 75 hL/ha. Fermentación en depósitos de acero a temperatura controlada. Crianza bajo velo de flor en el sistema de criaderas y solera en botas muy viejas de roble americano de 500 L.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 15% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina:
- **Vejez media:**
- **Añada:**
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Amarillo dorado con ribetes pajizos. Fluido. Cristalino.
 - ▶ Olfativa: Nariz fresca. Aromas de levaduras. Manzana verde.
 - ▶ Gustativa: Boca suave y agradable. Recuerdos a frutas verdes. Postgusto salino y amargoso.

- **Maridajes:** Pescados, mariscos, chacinas ibéricas, quesos suaves, legumbres y sushi.
- **Servicio:** entre 8°C a 10°C.
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Datos nutricionales en 100 mL :**
 - ▶ **Valor energético:** 349 Kj= 83 kcal
 - ▶ **Grasas:** 0 g
 - Saturadas: 0 g
 - ▶ **Hidratos de carbono:** 0,05 g
 - Azúcares: 0,05 g
 - ▶ **Proteínas:** 0 g
 - ▶ **Sal:** 0 g
- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:** Homenaje al poeta sevillano GUSTAVO ADOLFO BÉCQUER [GUSTAVO ADOLFO CLAUDIO DOMÍNGUEZ BASTIDA] (1836-1870).
- **Enólogo:**

El Poeta Moscatel de uvas pasas

- **Elaborar:** Bodegas González Palacios, S.L.
 - ▶ Año de fundación: 1960
 - ▶ Domicilio social: Virgen de la Consolación, 60 (Lebrija)
 - ▶ Superficie total del viñedo: 24 ha
 - ▶ Parque de vasijas: más de 1.000 botas de roble.
- **Marca:** El Poeta
- **Figura de protección:** D.O.P. Lebrija
- **Zona de producción/Región:** Lebrija. Andalucía.
- **Tipo de vino:** Dulce natural.
- **Variedades:** 100% Moscatel de Alejandría.
- **Vitivinicultura:** Uvas sobremaduradas en la cepa y asoleadas en redores. Vino del año, con una fermentación inicial seguida de un apagado para conservar el dulzor natural.
- **Datos analíticos:**
 - ▶ Alcohol: 15% vol.
 - ▶ Densidad relativa:
 - ▶ pH:
 - ▶ Acidez volátil (ácido acético):
 - ▶ Acidez total (ácido tartárico):
 - ▶ Sulfuroso total (SO₂T):
 - ▶ Sulfuroso libre (SO₂L):
 - ▶ Azúcar (glucosa + fructosa):
 - ▶ Glicerina: Exquisito, franco y agradable, con remates a pasas.
- **Vejez media:**
- **Añada:**
- **Notas de cata:**
 - ▶ Visual: Color caoba oscuro. Lágrima densa.
 - ▶ Olfativa: Potente. Aromas a pasas, ciruelas confitadas.
 - ▶ Gustativa: Intenso en boca. Pasas y caramelo. Recuerdos cítricos.
- **Maridajes:** Patés, quesos azules, bollería fina y postres
- **Servicio:** Entre 10°C a 12°C.
- **Alérgenos:** Sulfitos.
- **Datos nutricionales en 100 mL:**
 - ▶ **Valor energético:** 1017 kJ = 244 kcal
 - ▶ **Grasas:**
 - Saturadas: 0 g
 - ▶ **Hidratos de carbono:**
 - Azúcares:
 - ▶ **Proteínas:** 0 g
 - ▶ **Sal:** 0 g
- **Envase:**
- **Producción:**
- **Observaciones:** Homenaje al poeta sevillano GUSTAVO ADOLFO BÉCQUER [GUSTAVO ADOLFO CLAUDIO DOMÍNGUEZ BASTIDA] (1836-1870).
- **Enólogo:**

VIDEOS

<https://youtu.be/p69JMclLHKE>
https://youtu.be/D2SBU_3aVCM

MENÚ

Restaurante Miano

Tetuán, 24
955 974 100
Lebrija

Entrantes

Queso
Caña de lomo
Carne mechada
Jamón ibérico
Chicharrones

Primer plato (a elegir uno)

Ajo lebrijano
Puchera lebrijana

Segundo plato (a elegir uno)

Carrillada al Overo
Corvina en salsa tártara

Postre (a elegir)

Fruta del tiempo
Postre de la casa

Bodega

Agua
Cerveza
Refresco

Vinos de Bodegas González Palacios (Frasquito, Nebris, 5 Lobitos)

ooooo0000ooooo