

30  
YEARS OLD

# LUSTAU

*Very Old Rare Sherry*  
V O R S



LUSTAU  
V.O.R.S.

**CREAM**

VARIEDAD

80% **oloroso** + 20% **pedro ximénez**

CRIANZA

Lustau VORS (*Very Old Rare Sherry*) Cream tiene su origen en la búsqueda y cabeceo que **Sergio Martínez**, enólogo de Lustau, ha llevado a cabo con los mejores vinos de la bodega. Este vino proviene de un soleraje de solo **1 tonel**.

NOTAS DE CATA

De color **oro viejo** con reflejos cobrizos. En nariz destacan aromas de **nueces**, **naranja amarga**, notas de **café tostado**, orejones y **ciruelas**. **Sedoso** y amable en la entrada, intenso y **poderoso**, por su concentración recuerda en su final al Brandy de Jerez.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Servir en una **copa de boca amplia**. Recomendamos disfrutarlo de forma pausada, apreciando cómo evoluciona el vino, sus aromas y sensaciones.

|                       |                         |                   |                               |                             |                               |                                |                        |
|-----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| <b>Alcohol</b><br>20% | <b>Densidad</b><br>1,03 | <b>pH</b><br>3,54 | <b>Acidez Volátil</b><br>0,78 | <b>Acidez Total</b><br>5,62 | <b>Azúcar Residual</b><br>116 | <b>Vejez Media</b><br>+30 años | <b>Botellas</b><br>528 |
|-----------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|