



LUSTAU SOLERA FAMILIAR

AMONTILLADO ESCUADRILLA

VARIEDAD

100% **Palomino**

CRIANZA

Envejecido **4 años** bajo **velo de flor** y posteriormente **8 años** en **crianza oxidativa** en la bodega de La Emperatriz Eugenia en **Jerez de la Frontera**.

NOTAS DE CATA

Complejo e intenso. Color **ámbar brillante** con reflejos dorados y marcados aromas avellanados. En nariz aparecen notas de **café** y **caramelo**. Este es el Amontillado clásico de Jerez, de **gran cuerpo**, elegante y equilibrado. Final largo, seco y especiado.

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Perfecto para acompañar quesos curados, **alcachofas**, **espárragos verdes**, setas y champiñones ahumados, consomés, setas, carnes de ave y platos **muy especiad**os.



Alcohol
18,5%

Vejez media
12 años
/4+8/

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar
Puerto  Jerez

Seco • ● • •