



**LUSTAU
SOLERA
FAMILIAR**

**PEDRO
XIMÉNEZ
SAN EMILIO**

VARIEDAD

100% **Pedro Ximénez**

CRIANZA

Tras la vendimia, las uvas se “solean” en la viña para que se pasifiquen y concentren su azúcar natural. Envejecido durante **12 años en Jerez de la Frontera**.

NOTAS DE CATA

De **color caoba muy oscuro** con ribete yodado. Aromas **florales y cítricos**, con sabor a frutas pasas y especiadas. Pleno y muy largo en el paladar. Enormemente **dulce**, con una **agradable acidez**.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Vino de postre en sí mismo, puede acompañar **hojaldres, pastas** y postres elaborados a base de **frutas o yogur**.



Alcohol
17%

Vejez
media
12 años

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar
El Puerto  Jerez

Muy dulce • • • •