

30  
YEARS OLD

# LUSTAU

*Very Old Rare Sherry*

## VORS



### LUSTAU V.O.R.S. AMONTILLADO

#### VARIEDAD

100% palomino

#### CRIANZA

Lustau VORS (Very Old Rare Sherry) Amontillado tiene su origen en la búsqueda y selección que **Manuel Lozano**, anterior enólogo de Lustau, llevó a cabo entre las más viejas soleras de este vino que la compañía envejece en sus bodegas de **Jerez**. Este vino proviene de un soleraje de **8 botas**.

#### NOTAS DE CATA

De color **ámbar oscuro**. Aromas de maderas nobles, **cuero**, barniz y **regaliz**, con reminiscencias de **avellanas**, tofe y caramelo. Intenso y vibrante, con **toques salinos** muy pronunciados típicos de los amontillados muy viejos. Recuerdos de frutas deshidratadas, **naranja caramelizada** y **notas ahumadas**.

#### SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Servir en una **copa de boca amplia**. Recomendamos disfrutarlo de forma pausada, apreciando cómo evoluciona el vino, sus aromas y sensaciones.



Alcohol  
20,5%

Botella  
50 cl.

Vejez Media  
+30 años

Solera  
1|8

Seco • ● • •