

# LUSTAU

## CAJA DE DEGUSTACIÓN



FICHAS DE PRODUCTO



## LUSTAU SOLERA FAMILIAR

## MANZANILLA PAPIRUSA

### VARIEDAD

100% Palomino

### CRIANZA

Envejecido bajo **velo de flor** en **Sanlúcar de Barrameda**, en un microclima húmedo y con la brisa marina de la desembocadura del río Guadalquivir.

### FORMATO

750cl. y 375cl.

### NOTAS DE CATA

De color **amarillo brillante** con reflejos dorados. Aromas de **camomila**, brisa marina y manzana verde, con notas de heno e hinojo. **Completamente seca**, es ligera, fresca y punzante en el paladar.

### SERVICIO

Servir a **7 – 9°C**. Es el vino de aperitivo por excelencia, y combina perfectamente en la mesa con **jamón ibérico**, mariscos, **ostras**, pescado frito, pescados blancos, **ceviches**, escabeches, ensaladas, **sushi** o sashimi.



Alcohol  
15%

Vejez  
media  
5 años

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
El Puerto  Jerez

Muy seco ● ● ● ●



EST. 1896

# LUSTAU



## LUSTAU SOLERA FAMILIAR

## FINO JARANA

### VARIEDAD

100% **Palomino**

### CRIANZA

Envejecido bajo **velo de flor** en bodega Las Cruces en **Jerez de la Frontera**. El clima interior de Jerez otorga a los vinos mayor cuerpo y un estilo más redondo.

### FORMATO

**750cl.** y **375cl.**

### NOTAS DE CATA

De color **pajizo pálido**, de aroma punzante, **almendrado** y **mineral**, recuerda a tiza y albariza. En boca es seco, **salino** y **yodado**. De final ligeramente amargo que recuerda a pan y aceitunas verdes.

### SERVICIO

Servir a **7 – 9°C**. Es el vino de aperitivo por excelencia, y combina perfectamente en la mesa con **jamón ibérico**, mariscos, **ostras**, pescado frito, pescados blancos, **ceviches**, escabeches, ensaladas, **sushi** o sashimi.



Alcohol  
15%

Vejez  
media  
4 años

#### Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
Puerto  Jerez

Muy seco ● ● ● ●



## LUSTAU SOLERA FAMILIAR

## AMONTILLADO LOS ARCOS

### VARIEDAD

100% **Palomino**

### CRIANZA

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

### NOTAS DE CATA

De color **ámbar** con matices **dorados**. De penetrante aroma **avellanado** y recuerdos de especias dulces. En boca es **seco** y **con cuerpo**. Es un clásico Amontillado, con buen equilibrio y prominente carácter.

### SERVICIO

Servir a **13 - 14°C**. El mejor aliado para maridar unas **alcachofas**. Tapas, quesos viejos, frutos secos, aceitunas. Perfecto para acompañar consomé, **risottos** de setas o **platos muy especiados** de la cocina hindú.



Alcohol  
18,5%

Vejez media  
8 años  
/4+4/

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
Puerto  Jerez

Seco • ● • •



## LUSTAU SOLERA FAMILIAR

### PALO CORTADO PENÍNSULA

#### VARIEDAD

100% **Palomino**

#### CRIANZA

Este Palo Cortado aúna la **finura** y **delicadeza** de un **Amontillado**, junto con el **cuerpo y estructura** de un **Oloroso**. Envejecido en **Jerez de la Frontera** en la bodega de La Emperatriz Eugenia.

#### NOTAS DE CATA

Brillante **color ambarino**. En nariz predominan los frutos secos, las **especias** y notas ahumadas. Con marcado sabor **avellanado** y matices de vainilla, café y **chocolate negro**. Seco y muy concentrado, con un final largo y elegante.

#### SERVICIO

Servir a **13 - 14°C**. Perfecto para acompañar carnes blancas, **platos muy condimentados**, carnes ahumadas, foie gras, setas, quesos curados y **platos picantes**.



|                |                                  |   |              |
|----------------|----------------------------------|---|--------------|
| Alcohol<br>19% | Vejez media<br>12 años<br>/1+11/ | Lugar de envejecimiento<br>Sanlúcar El Puerto  Jerez | Seco • ● • • |
|----------------|----------------------------------|---|--------------|



## LUSTAU SOLERA FAMILIAR

## OLOROSO DON NUÑO

### VARIEDAD

100% **Palomino**

### CRIANZA

Envejecido en **crianza oxidativa** durante **12 años** en la bodega La Campana en Jerez de la Frontera.

### NOTAS DE CATA

De color **bronce oscuro** con un marcado ribete dorado. Intensos aromas de **nueces y maderas ahumadas**, con notas especiadas en nariz. En boca recuerda a **nueces y chocolate negro**. Final largo e intenso perfectamente equilibrado con una ligera acidez.

### SERVICIO

Servir a **13 - 14°C**. Perfecto con **quesos viejos** o **carnes rojas**. Acompaña muy bien platos como rabo de toro, **carrillada ibérica** o **atún rojo a la plancha**.



Alcohol  
20%

Vejez  
media  
12 años

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
El Puerto  Jerez

Seco • • • •



**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 • • • ●