

LUSTAU

125

ANIVERSARIO
1896-2021



AMONTILLADO SOLERA DEL CASTILLO

VARIEDAD

100% Palomino.

CRIANZA

El suave clima que posee durante todo el año **El Puerto de Santa María** ejerce una influencia crucial en el desarrollo este vino. Envejecido en la bodega del **Castillo de San Marcos**, donde las condiciones de humedad y temperatura maximizan la crianza oxidativa. Las **20 botas** de la **solera invertida** del Amontillado del Castillo han estado 4 años bajo crianza biológica y 25 años de crianza oxidativa, de los cuales **17** han sido de **crianza estática**.

NOTAS DE CATA

Intenso y poderoso, **extremadamente complejo** y lleno de matices. Notas de barniz, lacas y **maderas nobles** se entrelazan con aromas de **barquillo**, frutas deshidratadas y **especies dulces**. En boca es muy afilado, seco, **muy salino**, yodado y **punzante**. Con un final ahumado y tostado, con notas de orejones y turrón.

SERVICIO

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

Alcohol 21,5%	Densidad 0,9821	pH 2,98	Acidez Volátil 0,82	Acidez Total 7,63	Azúcar Residual 5	Vejez Media 30 años
-------------------------	---------------------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------