

LUSTAU

125

ANIVERSARIO
1896-2021



MANZANILLA PASADA PAPIRUSA

VARIEDAD

100% **Palomino**.

CRIANZA

Situada entre la desembocadura del **Guadalquivir** y el **océano Atlántico**, Sanlúcar de Barrameda posee un **microclima** que impregna con un toque salino único la superficie del velo de flor de la manzanilla. Estos **4 bocoyes** se sitúan en la **Mergelina**, la zona más fresca y aireada de la bodega, lo que posibilita la evolución del velo de flor en esa crianza estática sin aportes.

NOTAS DE CATA

Aromas de **heno**, **anís estrellado** y **manzana asada**, con un fondo de flores secas, con recuerdos meloso y de cera de panal. **Muy seca y salina**. Con una cremosidad y untuosidad sorprendente, propia de su evolución como manzanilla pasada. Una manzanilla madura, **evocadora** e **irresistible**.

SERVICIO

Servir a **7 - 9°C**. Perfecto como aperitivo, con tapas o como acompañante de mariscos, **ostras**, pescados blancos, salmón ahumado y **espárragos**.

Alcohol 16%	Densidad 0,9843	pH 3,47	Acidez Volátil 0,12	Acidez Total 3,29	Azúcar Residual 0	Vejez Media 8 años
-----------------------	---------------------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	------------------------------