

LUSTAU

ALMACENISTA®



JOSÉ LUIS
GONZÁLEZ
OBREGÓN

AMONTILLADO DEL PUERTO

VARIEDAD

100% Palomino

CRIANZA

La solera de este exclusivo y limitado Amontillado está compuesta por **10 botas** que se crían en la bodega que **José Luis González Obregón** tiene en la ciudad costera de **El Puerto de Santa María**.

NOTAS DE CATA

De color **dorado oscuro**, este amontillado clásico y elegante es **punzante y aromático**, con notas a frutos secos (avellanas) **especies dulces** y un fondo de membrillo. Almendrado en boca con matices dulces y un **prolongado final seco**.

SERVICIO

Servir a **13 - 14°C**. Perfecto acompañante de **consomé**, foie-gras, **carnes frías** o ahumadas, con tablas de quesos, y pescados más sabrosos o marisco. Es un vino que marida muy bien con **platos muy especiados**.



Alcohol 18,5%	Densidad 0,984	pH 3,1	Acidez Volátil 0,5	Acidez Total 6,00	Azúcar Residual 6	Vejez Media 12 años /5+7/
-------------------------	--------------------------	------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------------