

# LUSTAU

## ALMACENISTA®



MANUEL  
CUEVAS  
JURADO

AMONTILLADO  
DE SANLÚCAR

VARIEDAD

100% Palomino

CRIANZA

La Solera de este Amontillado está compuesta de **21 botas** que se encuentran en las bodegas de **Manuel Cuevas Jurado**, en la Calle Trabajadero, en **Sanlúcar de Barrameda**.

NOTAS DE CATA

De color **dorado viejo**, este vino posee tonos punzantes y un **bouquet muy aromático**, que recuerda a la brisa salina de la costa andaluza. Las **avellanas** están muy presentes en boca, junto a una delicada y atractiva acidez. Este vino destaca por su **elegancia y personalidad** y por su final largo y seco.

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Perfecto con tapas o para acompañar **consomés**, foie-gras, **carne curada**, quesos viejos y alcachofas. Perfecto con platos muy condimentados, propios de la **gastronomía oriental**.



Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Media
17,5%	0,984	3,1	0,5	5,55	6	12 años /7+5/