



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



Fino de Jerez **1/10**

Variedad

100 % Palomino

Crianza

Un tonel de sobretabla que durante **10 años** **nutría la 2ª Criadera de Fino Jarana** y que desde hace **4 años** mantuvo una crianza estática sin rocíos y sacas. Las condiciones únicas de humedad y temperatura de la **Bodega Las Cruces** en la que se encuentra, las levaduras autóctonas y salvajes que en ella se crían y las especiales condiciones del tonel, han permitido que el vino haya mantenido **un velo de flor compacto y denso** durante todo el proceso de crianza.

Saca

Marzo **2017**
480 botellas

Notas de Cata

De color **amarillo pajizo** con ribete verdoso. Predominan aromas de **flores blancas y amarillas** (margaritas) acompañados por notas de fruta blanca (manzana y pera) que le aportan frescor. En boca es seco y vibrante, con toques de madera y un **punto afrutado**.

Servicio

Disfruta este Fino en Rama de Jerez frío (**7-9°C**) con **jamón ibérico** o **tartar de ternera**.

Alcohol
15% Vol.

Densidad
0,9857

pH
3,15

Acidez volátil
0,21

Acidez total
4,5

Azúcar residual
2

Vejez media
6 años