



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