



EST. 1896

# LUSTAU

FINE SELECTED WINES



## Fino del Puerto 1/8

### Variedad

100 % Palomino

### Crianza

Dentro del soleraje de **Puerto Fino** que se cría en la **bodega El Drago**, **Sergio Martínez** seleccionó **8 botas** para conseguir un Fino con mayor estructura y complejidad. Situadas en la zona de la bodega más húmeda y más expuesta a los vientos del Atlántico, estas botas ofrecen un **Fino muy salino** y con los aromas de bajamar muy marcados.

### Saca

Marzo 2017  
480 botellas

### Notas de Cata

De color **amarillo oro**, intenso y brillante. **Intenso y revelador**. Aromas de bajamar y crianza biológica se entrelazan, recordando a los aromas del vino durante los trasiegos. Intensas **notas de levadura, recuerda a miga de pan**. En boca es muy seco y amargoso. **Salino** y con un intenso y prolongado final.

### 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**  
3,09

**Acidez volátil**  
0,15

**Acidez total**  
5,02

**Azúcar residual**  
3

**Vejez media**  
6 años