

30
YEARS OLD

LUSTAU

Very Old Rare Sherry

VORS



LUSTAU
V.O.R.S.

PEDRO
XIMÉNEZ

VARIEDAD

100% Pedro Ximénez

CRIANZA

Lustau VORS (*Very Old Rare Sherry*) Pedro Ximénez tiene su origen en la búsqueda y selección que **Manuel Lozano**, anterior enólogo de Lustau, llevó a cabo entre las más viejas soleras de este vino que la compañía envejece en sus bodegas de **Jerez**. Este vino proviene de un soleraje de **6 botas**.

NOTAS DE CATA

De color **caoba oscuro** y opaco, con **ribetes yodados**. Rebosante de aromas a **frutas secas**, con notas de **café tostado**, **cacao** y **regaliz**. En el paladar predominan notas de **caramelo tostado**, **regaliz**, **frutos secos** y **chocolate amargo**. **Complejo** y profundo, con una **acidez** final muy equilibrada que evita que resulte empalagoso.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Servir en una **copa de boca amplia**. Recomendamos disfrutarlo de forma pausada, apreciando cómo evoluciona el vino, sus aromas y sensaciones.



Alcohol 15%	Densidad 1,16	pH 4,08	Acidez Volátil 1,05	Acidez Total 6,25	Azúcar Residual 458	Vejez Media +30 años	Botellas 918
-----------------------	-------------------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	--------------------------------	------------------------