



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



Vintage Sherry AÑADA 2000

Uva

100% Palomino. Una forma **inusual de entender los vinos de Jerez**, a través de la cara menos conocida de la uva Palomino.

Crianza

Vino de vendimia tardía envejecido durante **17 años** en botas que previamente contuvieron Oloroso, siguiendo una crianza estática y oxidativa. **5.700 botellas** fueron embotelladas en julio de 2017 cuando el vino había alcanzado su plenitud.

Presentación

Botella exclusiva, 50 cl.

Notas de Cata

Aromas de **hoja de tabaco seca, cuero y dulce de higos**. Licoroso, dulce y avellanado en boca, con un final que recuerda a **flor de azahar y mazapán**.

Servicio

Servir a **10 – 12 °C**. Es un vino que acompaña foie, postres ligeros, bizcochos, quesos azules o frutos secos.

91
PARKER
POINTS

Alcohol	Densidad	pH	Acidez volátil	Acidez total	Azúcar residual	Vejez
20,5% Vol.	1,05	3,04	0,78	7,27	210	17 años