



EST. 1896

LUSTAU



VINTAGE SERIES

AÑADA 2002

VARIEDAD

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. **5.982 botellas** fueron embotelladas en **Invierno de 2019** cuando el vino había alcanzado su plenitud.

NOTAS DE CATA

Intenso y concentrado, con aromas de **nueces, orejones, hoja de tabaco y turrón**. En boca es dulce, meloso y con buena acidez y final **ligeramente amargo**. Notas de piel de **naranja caramelizada**, manzana asada sobre un fondo tostado.

SERVICIO

Servir a **12 – 13°C**. Es un vino que acompaña **foie gras**, postres, quesos o **frutos secos**.



Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Media
18,5%	1,084	3,0	0,60	6,41	260	17 años