



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