



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



Pedro Ximénez 1/6

Variedad

100 % Pedro Ximénez

Crianza

6 botas que envejecen en nuestras bodegas para que, llegado el momento, conformen la cantera para nuestro **Pedro Ximénez VORS**. Un Pedro Ximénez que supera los 20 años de crianza y que muestra un perfil clásico de estos vinos.

Saca

Marzo 2017
480 botellas

Notas de Cata

De **color ébano** con **tonalidades yodadas** en su ribete. La lágrima del vino refleja la **gran densidad del mismo**. Aromas de **frutas muy pasificadas que recuerdan a ciruela, orejones e higos**. Muy dulce, intenso y goloso, mantiene una acidez natural que le aporta frescor y **evita que sea empalagoso**. Un final extremadamente largo en el que aparecen de nuevo **sabores dulces y torrefactos**.

Servicio

Servir entre **13 y 14°C** en una copa de boca amplia. Recomendamos disfrutarlo de forma pausada, apreciando **cómo evoluciona el vino, sus aromas y sensaciones**.

Alcohol
15,5% Vol.

Densidad
1,1604

pH
3,74

**Acidez
volátil**
0,66

**Acidez
total**
6,37

**Azúcar
residual**
442

**Vejez
media**
+25 años