



EST. 1896

LUSTAU



LUSTAU SOLERA FAMILIAR

AMONTILLADO ESCUADRILLA

VARIEDAD

100% **Palomino**

CRIANZA

Envejecido **4 años** bajo **velo de flor** y posteriormente **8 años** en **crianza oxidativa** en la bodega de *La Emperatriz Eugenia* en **Jerez de la Frontera**.

NOTAS DE CATA

Complejo e intenso. Color **ámbar brillante** con reflejos dorados y marcados aromas avellanados. En nariz aparecen notas de **café** y **caramelo**. Este es el Amontillado clásico de Jerez, de **gran cuerpo**, elegante y equilibrado. Final largo, seco y especiado.

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Perfecto para acompañar quesos curados, **alcachofas**, **espárragos verdes**, setas y champiñones ahumados, consomés, setas, carnes de ave y **platos muy especiad**os.



Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Media
18,5%	0,9835	3,1	0,50	6,00	6	12 años /4+8/