



LUSTAU SOLERA FAMILIAR

A M O N T I L L A D O L O S A R C O S

VARIEDAD

100% Palomino

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

De color **ámbar** con matices **dorados**. De penetrante aroma **avellanado** y recuerdos de especias dulces. En boca es **seco** y **con cuerpo**. Es un clásico Amontillado, con buen equilibrio y prominente carácter.

SERVICIO

Servir a 13 – 14°C. El mejor aliado para maridar unas **alcachofas**. Tapas, quesos viejos, frutos secos, aceitunas.

Perfecto para acompañar consomé, risottos de setas o platos muy especiados de la cocina hindú.





			Acidez	Acidez	Azúcar	Vejez
Alcohol	Densidad	рН	Volátil	Total	Residual	Media
18,5%	0,984	3,1	0,60	6,00	6	8 años /4+4/