



**LUSTAU  
SOLERA  
FAMILIAR**

**PEDRO  
XIMÉNEZ  
SAN EMILIO**

**VARIEDAD**

100% **Pedro Ximénez**

**CRIANZA**

Tras la vendimia, las uvas se “solean” en la viña para que se pasifiquen y concentren su azúcar natural. Envejecido durante **12 años** en **Jerez de la Frontera**.

**NOTAS DE CATA**

De color **caoba muy oscuro** con ribete yodado. Aromas **florales y cítricos**, con sabor a frutas pasas y especiadas. Pleno y muy largo en el paladar. Enormemente **dulce**, con una **agradable acidez**.

**SERVICIO**

Servir a **10 – 12°C**. Vino de postre en sí mismo, puede acompañar **hojaldres**, pastas y **postres** elaborados a base de **frutas o yogur**.



Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Media
17%	1,1490	3,7	0,60	5,50	417	12 años