



LUSTAU SOLERA FAMILIAR

RARE CREAM SOLERA SUPERIOR

VARIEDAD

80% Palomino + 20% P. Ximénez

CRIANZA

Cada uno de ellos envejece por separado durante 12 años en Jerez de la Frontera.

NOTAS DE CATA

De brillante color caoba con aromas concentrados de dátiles y pasas, con un fondo de tofe, nueces y turrón. Suave, dulce, complejo y muy largo en el paladar. Posee un final equilibrado gracias a una acidez muy limpia.

SERVICIO

Servir a 10 – 12°C. Acompaña postres ligeros y quesos azules. También puede servirse en vaso corto con hielo y una rodaja de naranja.





Acidez Acidez Azúcar Vejez Alcohol Densidad Volátil Total Residual Media рΗ 3,1 20% 1,033 0,5 5,00 134 12 años