



LUSTAU VERMUT

ROJO

BASE

Amontillado y Pedro Ximénez

CRIANZA

Un **perfecto ensamblaje** de dos vinos en el tradicional y genuino sistema de Solera y Criaderas: Un **Amontillado**, seco y con carácter. Un **Pedro Ximénez**, dulce, intenso y aterciopelado.

NOTAS DE CATA

Los **aromas dulces** de fruta madura se entrelazan con **notas cítricas** y **herbáceas**, sobre un fondo de madera ahumada. Aterciopelado, sabroso y equilibrado. De final avellanado y ligeramente amargo.

SERVICIO

Servir en **vaso ancho**, con **hielo** y una piel de naranja. Perfecto acompañante de todo tipo de **tapas** y **aperitivos**.



Alcohol 15%	Densidad 1,047	pH 3,12	Acidez Volátil 0,32	Acidez Total 4	Azúcar Residual 155
-----------------------	--------------------------	-------------------	-------------------------------	--------------------------	-------------------------------