



EST. 1896

LUSTAU



VINOS SINGULARES

EAST INDIA SOLERA

VARIEDAD

80% **Palomino** + 20% **Pedro Ximénez**

CRIANZA

Su crianza recuerda la de aquellos vinos que cruzaban los océanos en el **s. XVII** hacia las **colonias** y volvían a los **puertos europeos**. Elaborado a partir de **Oloroso** y **Pedro Ximénez**. Tras envejecer por separado en sus respectivas soleras durante **12 años**, los dos vinos se combinan para volver a envejecer en una Solera de **45 botas** durante **3 años** más ubicada en la Sacristía de la bodega.

NOTAS DE CATA

Color **caoba oscuro**. Intenso aroma de **fruta madura**, moca, **cacao** y tofe. Muy complejo en el paladar, con limpia acidez. Sabor a pasas, nueces y **naranja caramelizada**.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Perfecto para acompañar tablas de quesos, **foie gras** o postres. Se recomienda servir en **vaso ancho**, **hielo** y una rodaja de **naranja**.



Alcohol 20%	Densidad 1,0320	pH 3,3	Acidez Volátil 0,50	Acidez Total 5	Azúcar Residual 134	Vejez Media 15 años /12+3/
-----------------------	---------------------------	------------------	-------------------------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------------------------