



EST. 1896

# LUSTAU

FINE SELECTED WINES



## Rare Amontillado ESCUADRILLA

### Variedad

100 % Palomino

### Crianza

Envejecido por el sistema tradicional de **Solera y Criaderas** en botas de roble americano en las bodegas de Emilio Lustau en **Jerez de la Frontera**.

### Presentación

Botella Exclusiva 75cl.

### Notas de Cata

**Complejo e intenso.** Color ámbar brillante con **reflejos dorados** y marcados aromas **avellanados**. Este es el Amontillado **clásico** de Jerez, de gran cuerpo, elegante y equilibrado. **Final largo y especiado.**

### Servicio

Servir a **13 – 14°C** con tapas, quesos viejos, frutos secos, aceitunas. También para acompañar **consomé, ahumados, risottos o platos especiados de la cocina hindú.**

94

Parker  
Points



**Alcohol**  
18,5% Vol.

**Densidad**  
0,9835

**pH**  
3,1

**Acidez  
volátil**  
0,50

**Acidez  
total**  
6,0

**Azúcar  
residual**  
6

**Vejez  
media**  
12 años (4+8)