

LUSTAU

ALMACENISTA®



ANTONIO
CABALLERO
Y SOBRINOS

AMONTILLADO
DEL CASTILLO

VARIEDAD

100% **Palomino**

CRIANZA

La solera de este exclusivo Amontillado consta de **38 botas**. Envejecido en la bodega del **Castillo de San Marcos**, en la ciudad costera de **El Puerto de Santa María**.

NOTAS DE CATA

Intenso y brillante color **ambarino** con reflejos cobrizos. Aromas de **praliné de avellanas** y piel de naranja confitada, notas de barniz y **ebanistería** sobre un fondo de madera ahumada. Seco, punzante y sabroso, con una **acidez refrescante**. Deliciosa y especiada **salinidad** con un final extraordinariamente largo.

SERVICIO

Servir a **13 - 14°C.** como acompañante de **consomé**s, foie-gras, carnes frías o ahumadas, con tablas de quesos, **pescados azules** o marisco. Es un vino que marida muy bien con platos muy especiados.



Alcohol
21%

Vejez media
18 años
/4+14/

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar
El Puerto  Jerez

Seco

