



**LUSTAU
SOLERA
FAMILIAR**

**AMONTILLADO
ESCUADRILLA**

VARIEDAD

100% **Palomino**

CRIANZA

Envejecido **4 años** bajo **velo de flor** y posteriormente **8 años** en **crianza oxidativa** en la bodega de La Emperatriz Eugenia en **Jerez de la Frontera**.

NOTAS DE CATA

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

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Perfecto para acompañar quesos curados, **alcachofas**, **espárragos verdes**, setas y champiñones ahumados, consomés, setas, carnes de ave y platos **muy especiad**os.



Alcohol 18,5%	Vejez media 12 años/4+8/	Lugar de envejecimiento Sanlúcar Puerto  Jerez	Seco • ● • •
-------------------------	------------------------------------	---	---------------------