



## LUSTAU SOLERA FAMILIAR

## PALO CORTADO PENÍNSULA

### VARIEDAD

100% **Palomino**

### CRIANZA

Este Palo Cortado aúna la **finura** y **delicadeza** de un **Amontillado**, junto con el **cuerpo y estructura** de un **Oloroso**. Envejecido en **Jerez de la Frontera** en la bodega de La Emperatriz Eugenia.

### NOTAS DE CATA

Brillante **color ambarino**. En nariz predominan los frutos secos, las **especias** y notas ahumadas. Con marcado sabor **avellanado** y matices de vainilla, café y **chocolate negro**. Seco y muy concentrado, con un final largo y elegante.

### SERVICIO

Servir a **13 - 14°C**. Perfecto para acompañar carnes blancas, **platos muy condimentados**, carnes ahumadas, foie gras, setas, quesos curados y **platos picantes**.



<b>Alcohol</b> 19%	<b>Vejez media</b> 12 años /1+11/	<b>Lugar de envejecimiento</b> Sanlúcar El Puerto  Jerez	<b>Seco</b> • ● • •
-----------------------	---	---	---------------------