



AMONTILLADO BOTAINA

Variedad

100% Palomino

Crianza

Este vino tiene su origen en una histórica **solera de 1918** de la **casa Domecq**, que Lustau ha ido perfeccionando desde 2008 hasta convertirlo en **uno** de los **amontillados** más **singulares** de la región. La solera actual está compuesta solo por **15 botas** y se realiza **una única saca anual limitada**, con cada **botella numerada** individualmente.

Notas de cata

Color **topacio intenso** y **brillante**. En nariz se muestra **complejo** y **expresivo**, con notas de especias, avellanas y piel de naranja confitada, integradas sobre un fondo de maderas ahumadas. En boca es punzante y **lleno de carácter**, con una magnífica amplitud y una textura firme y equilibrada. Muy seco y vigoroso, acabando en un **final largo y elegante**, donde afloran sutiles recuerdos de su crianza biológica.

Servicio

Servir a **13 - 14°C**. Perfecto acompañante de consomes, carnes frías o ahumadas, con tablas de quesos, y pescados sabrosos o marisco. Es un vino que marida muy bien con platos muy especiados.



Alcohol 20%	Vejez media 15 años (5+10)	Saca 2026 3.996 botellas	En rama Sí	Seco
----------------	----------------------------------	--------------------------------	---------------	------