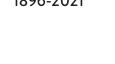
# **LUSTAU**







# A Ñ A D A 1996

#### VARIEDAD

100% Palomino.

#### CRIANZA

Jerez de la Frontera. La ciudad más al interior del Triángulo. Inviernos cortos y moderados y veranos largos y calurosos. Este vino muestra la cara más oculta de la Palomino y la vendimia del año 1996. Un añada de vendimia tardía envejecida en botas de oloroso. 8 botas de las 20 con las que se inició en 1996 han sido el resultado de 25 largos años de crianza.

## NOTAS DE CATA

De color caoba oscuro. Intenso y fragante, con aromas de fruta confitada, de albaricoque y nectarina, con un fondo especiado que recuerda a jengibre y regaliz. En boca es sedoso e intenso, dulce y balsámico, con notas de cacao, especias dulces y un fondo almibarado y tostado. Con un final largo y pronunciado, equilibrado y fresco, con una agradable acidez.

## SERVICIO

Servir a 10 – 12°C. Es un vino que acompaña foie gras, postres, quesos o frutos secos.

			Acidez	Acidez	Azúcar	Vejez
Alcohol	Densidad	рН	Volátil	Total	Residual	Total
21%	1,0710	3,1	1,06	7,23	206	25 años