

LUSTAU

ALMACENISTA®



JUAN
GARCÍA
JARANA

OLOROSO
PATA DE
GALLINA

VARIEDAD

100% Palomino

CRIANZA

Envejecido en una pintoresca bodega construida hace más de 100 años en el casco histórico de **Jerez**. La solera de este exclusivo y limitado Oloroso está compuesta por **38 botas**.

El término "Pata de Gallina" se utiliza con los olorosos más **untuosos** y **glicéricos** de su categoría.

NOTAS DE CATA

De color **oro viejo**, con aromas a frutos secos y **tabaco de pipa**. Muy concentrado e intenso en boca. Posee matices que solo se encuentran en las soleras de los olorosos más añejos.

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Ideal con **carnes rojas**, caza, guisos y **asados**. Perfecto para cerrar una comida acompañando una **tabla de quesos**.



| | | | | | | |
|---------|----------|------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Alcohol | Densidad | pH | Acidez Volátil | Acidez Total | Azúcar Residual | Vejez Media |
| 20% | 0,986 | 3,03 | 0,80 | 6,00 | 6 | 15 años |