

30

YEARS OLD

LUSTAU

Very Old Rare Sherry

VORS



LUSTAU
V.O.R.S.

AMONTILLADO

VARIEDAD

100% Palomino

CRIANZA

Lustau VORS (*Very Old Rare Sherry*) Amontillado tiene su origen en la búsqueda y selección que **Manuel Lozano**, anterior enólogo de Lustau, llevó a cabo entre las más viejas soleras de este vino que la compañía envejece en sus bodegas de **Jerez**. Este vino proviene de un soleraje de **8 botas**.

NOTAS DE CATA

De color **ámbar oscuro**. Aromas de maderas nobles, **cuero**, barniz y **regaliz**, con reminiscencias de **avellanas**, tofe y caramelo. Intenso y vibrante, con **toques salinos** muy pronunciados típicos de los amontillados muy viejos. Recuerdos de frutas deshidratadas, **naranja caramelizada** y **notas ahumadas**.

SERVICIO

Servir a **13 – 14°C**. Servir en una **copa de boca amplia**. Recomendamos disfrutarlo de forma pausada, apreciando cómo evoluciona el vino, sus aromas y sensaciones.



Alcohol 20,5%	Densidad 0,99	pH 3,03	Acidez Volátil 0,90	Acidez Total 11,17	Azúcar Residual 8	Vejez Media +30 años	Botellas 900
------------------	------------------	------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------------	-----------------