



EST. 1896

LUSTAU



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**.



Alcohol 19%	Densidad 0,9840	pH 3,1	Acidez Volátil 0,60	Acidez Total 6,00	Azúcar Residual 6	Vejez Media 12 años /1+11/
-----------------------	---------------------------	------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------------