



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



Tintilla de Rota 1/1

Variedad

100 % Tintilla de Rota

Crianza

Tras la vendimia y antes de **trasladar a la bodega**, las uvas se someten al **asoleo** para que concentren sus azúcares. Una vez iniciada, la fermentación se paraliza para **mantener azúcares de forma natural** y se añade alcohol vínico. Posteriormente inicia la crianza en el sistema de Solera y Criaderas. El tonel actual es la evolución de la **Tintilla** lanzada en **2001**. Desde entonces este tonel ha permanecido lacrado, sin hacerse saca o aporte alguno. Tras más de 15 años de crianza estática se han perdido 20 arrobas por evaporación, llevando al vino a una **concentración sin igual**.

Saca

Marzo 2017
204 botellas

Notas de Cata

De **intenso y profundo color ébano** con un ribete marcadamente yodado que impregna la copa reflejando su gran densidad. **Muy aromático**, destacan notas de **rebotica, yodo y regaliz** con un fondo de café y torrefacto. Sorprendente en boca por su combinación dulce y amarga. Notas de **regaliz negro y torrefacto** aparecen de nuevo dejando un final amargoso.

Servicio

Servir a **10 – 12°C**. Con quesos azules, acompañando postres de chocolate o sobre helado de vainilla.

Alcohol
17,5% Vol.

Densidad
1,0816

pH
3,36

**Acidez
volátil**
0,9

**Acidez
total**
7,72

**Azúcar
residual**
251

**Vejez
media**
+25 años