



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



Vintage Sherry AÑADA 1998

Uva

100% Palomino. Una forma **inusual de entender los vinos de Jerez**, a través de la cara menos conocida de la uva Palomino.

Crianza

Vino de vendimia tardía envejecido durante **19 años** en botas que previamente contuvieron Oloroso, siguiendo una crianza estática y oxidativa. **6.600 botellas** fueron embotelladas en julio de 2017 cuando el vino había alcanzado su plenitud.

Presentación

Botella exclusiva, 50 cl.

Notas de Cata

En nariz predominan **aromas de piel de naranja confitada y madera ahumada. Dulce y ligeramente amargo en boca**, con notas que recuerdan a manzana asada, con un **final especiado y persistente.**

Servicio

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



Alcohol
21% Vol.

Densidad
1,05

pH
3,20

Acidez volátil
0,78

Acidez total
6,52

Azúcar residual
189

Vejez
19 años