LUSTAU
Fine Selected Wines

En Rama

# 3 EN RAMA

## FINO DEL PUERTO

### VARIEDAD

100% **Palomino.**

### CRIANZA

El suave clima que posee durante todo el año **El Puerto de Santa María** ejerce una influencia crucial en el desarrollo de los finos. La "Flor" se desarrolla bajo unas condiciones excepcionales. Seleccionado por su **tipicidad** y **elegancia**, ha envejecido durante **5 años** bajo velo de "Flor" en botas de roble americano y se embotella **sin ningún tratamiento**.

### SACA

Embotellado en **Primavera 2023**.

### NOTAS DE CATA

**Amarillo intenso** con reflejos dorados. Muy punzante y vivo, con notas que recuerdan a la **brisa atlántica,** almendras tostadas y heno. **Muy seco** y salino en boca. Con un **final** largo y **amargo**, característico de los finos del Puerto.

### SERVICIO

Disfruta este fino en rama del Puerto frío **(7-9ºC)** con **sashimi de salmón** o **tartar de atún rojo.**

| Alcohol | Azúcar Residual | Vejez Total | Muy seco |
|---|---|---|---|
| 15% | 0,04 | 5 años | ● • • • • • |