

# LUSTAU

## ALMACENISTA®



JOSÉ LUIS  
GONZÁLEZ  
OBREGÓN

AMONTILLADO  
DEL PUERTO

### VARIEDAD

100% **Palomino**

### CRIANZA

La solera de este exclusivo y limitado Amontillado está compuesta por **10 botas** que se crían en la bodega que **José Luis González Obregón** tiene en la ciudad costera de **El Puerto de Santa María**.

### NOTAS DE CATA

De color **dorado oscuro**, este amontillado clásico y elegante es **punzante y aromático**, con notas a frutos secos (avellanas) **especies dulces** y un fondo de membrillo. Almendrado en boca con matices dulces y un **prolongado final seco**.

### SERVICIO

Servir a **13 - 14°C**. Perfecto acompañante de **consomés**, foie-gras, **carnes frías** o ahumadas, con tablas de quesos, y pescados más sabrosos o marisco. Es un vino que marida muy bien con **platos muy especiados**.



Alcohol  
15,8%

Vejez  
media  
12años /7+5/

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar  
El Puerto  Jerez

Muy seco ● ● ● ●