



VINOS SINGULARES

PEDRO XIMÉNEZ MURILLO

VARIEDAD

100% **Pedro Ximénez**

CRIANZA

Seleccionado por el capataz **Juan Fuentes** y embotellado por primera vez en conmemoración del Centenario de Bodegas Lustau en **1996**. Su solera envejeció en la bodega **Murillo**, a la que debe su nombre.

NOTAS DE CATA

De color **ébano muy oscuro** y profundo. Aromas de frutas maduras, **confitura** y ciruelas pasas, con un fondo de **regaliz y melaza**. Muy dulce, **aterciopelado y suave** a la boca. Equilibrado y con un final muy largo, propio de la vejez del vino.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Servir con tartas y **bizcochos**, incluso de chocolate, o para rociar sobre los mejores helados de vainilla. Este vino también puede acompañar una **tabla de quesos**, en especial los **quesos azules**.



Alcohol
17%

Vejez
media
15 años

Lugar de envejecimiento

Sanlúcar
El Puerto  Jerez

Muy dulce • • • ●