

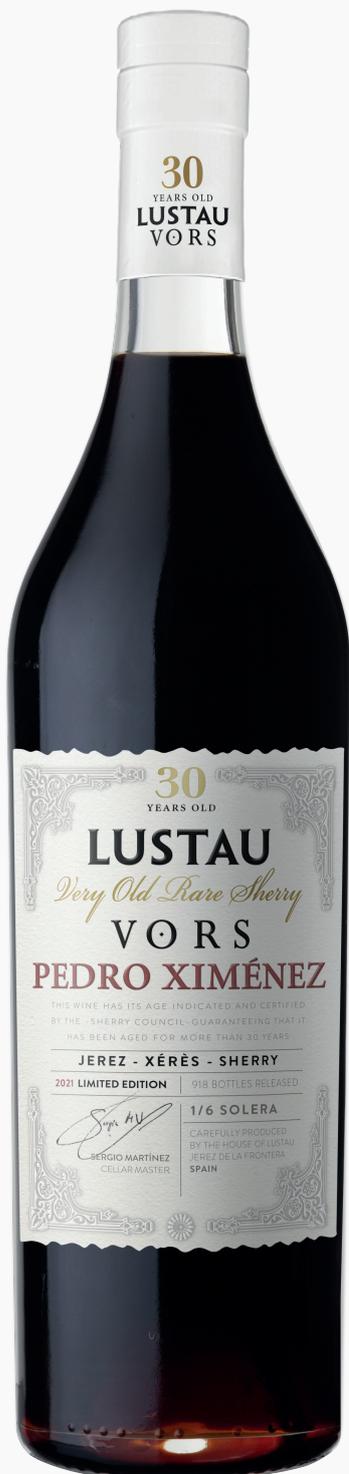
30

YEARS OLD

LUSTAU

Very Old Rare Sherry

VORS



LUSTAU
V.O.R.S.

PEDRO
XIMÉNEZ

VARIEDAD

100% **Pedro Ximénez**

CRIANZA

Lustau VORS (Very Old Rare Sherry) Pedro Ximénez tiene su origen en la búsqueda y selección que **Manuel Lozano**, anterior enólogo de Lustau, llevó a cabo entre las más viejas soleras de este vino que la compañía envejece en sus bodegas de **Jerez**. Este vino proviene de un soleraje de **6 botas**.

NOTAS DE CATA

De color **caoba oscuro** y opaco, con **ribetes yodados**. Rebosante de aromas a **frutas secas**, con notas de **café tostado, cacao y regaliz**. En el paladar predominan notas de **caramelo tostado, regaliz, frutos secos y chocolate amargo**. **Complejo** y profundo, con una **acidez** final muy equilibrada que evita que resulte empalagoso.

SERVICIO

Servir a **10 – 12°C**. Servir en una **copa de boca amplia**.

Recomendamos disfrutarlo de forma pausada, apreciando cómo evoluciona el vino, sus aromas y sensaciones.



Alcohol
15%

Vejez
media
+30 años

Solera
6 botas

Dulce • • ● •