



**LUSTAU  
SOLERA  
FAMILIAR**

**PEDRO  
XIMÉNEZ  
SAN EMILIO**

**VARIEDAD**

100% **Pedro Ximénez**

**CRIANZA**

Tras la vendimia, las uvas se “solean” en la viña para que se pasifiquen y concentren su azúcar natural. Envejecido durante **12 años en Jerez de la Frontera**.

**NOTAS DE CATA**

De **color caoba muy oscuro** con ribete yodado. Aromas **florales y cítricos**, con sabor a frutas pasas y especiadas. Pleno y muy largo en el paladar. Enormemente **dulce**, con una **agradable acidez**.

**SERVICIO**

Servir a **10 – 12°C**. Vino de postre en sí mismo, puede acompañar **hojaldres, pastas** y postres elaborados a base de **frutas o yogur**.



**Alcohol**  
17%

**Vejez**  
**media**  
12 años

**Lugar de envejecimiento**

Sanlúcar  
El Puerto  Jerez

**Muy dulce** • • • •