

# Bodegas Lustau Vermut Lustau

## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Lustau</b>
Nombre	<b>Vermut Lustau</b>
Ubicación	<b>España &gt; Andalucía &gt; Jerez-Xérès-Sherry</b>
Categoría	Fermentado (otros)
Precio	<b>13,50 €</b>



## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Oro Amarillo

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	15.00 %
---------	---------

## REFERENCIAS

Web	<a href="http://www.lustau.es/">http://www.lustau.es/</a>
-----	---

## COMENTARIO

Comentario Vermut de Jerez elaborado con vinos especialmente seleccionados por su enólogo, Manuel Lozano. Este nuevo Vermut es el resultado de un perfecto ensamblaje de dos vinos con más de 10 años de crianza en el tradicional sistema de Solera y Criaderas: un Amontillado seco y con carácter y un Pedro Ximénez dulce, intenso y aterciopelado.

El ajeno, la genciana y la corteza de naranja destacan entre los más de 10 botánicos y plantas aromáticas seleccionados para su elaboración, todos ellos macerados por separado, para conseguir la mejor extracción de sabores y aromas de los botánicos.

## CATAS (1)

Fecha	<b>21 de diciembre de 2016</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	93.0
Visual	Color es caoba con ligeros reflejos rojizos.



# Bodegas Lustau Vermut Lustau

Olfato Intenso en aromas, mezcla la fruta madura y los cítricos sobre una base de tostados.

Boca Aterciopelado, sabroso y equilibrado en boca.  
De final amargo, con notas almendradas y de frutos secos.

## BOTELLAS SACADAS (1)

21/12/16	Precio de		2/1/17	Consumido		
----------	-----------	--	--------	-----------	--	--

