

LUSTAU

ALMACENISTA®



ANTONIO
CABALLERO
Y SOBRINOS

AMONTILLADO
DEL CASTILLO

VARIEDAD

100% Palomino

CRianza

La solera de este exclusivo Amontillado consta de **38 botas**. Envejecido en la bodega del **Castillo de San Marcos**, en la ciudad costera de **El Puerto de Santa María**.

NOTAS DE CATA

Intenso y brillante color **ambarino** con reflejos cobrizos. Aromas de **praliné de avellanas** y piel de naranja confitada, notas de barniz y **ebanistería** sobre un fondo de madera ahumada. Seco, punzante y sabroso, con una **acidez refrescante**. Deliciosa y especiada **salinidad** con un final extraordinariamente largo.

SERVICIO

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



Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Media
21%	0,9817	2,92	0,66	6,52	5,5	18 años /4+16/