# Lustau sherry los Arcos & Amontlilado 18.5%0.75l

» Vína




EST. 1896
LUSTAU

| | |
|---|---|
| Kód produktu | SHER1308 |

Sherry Amontillado Los Arcos prochází oběma typy zrání, nejdříve biologickým, a to asi po dobu 4 let, a poté po stejnou dobu oxidačním.

Díky dlouhému zrání získává plnou oříškovou chuť, na patře lehkou a jemnou, s dlouhou dochutí. Podává se lehce vychlazené při teplotě 13–14 °C. Ideální je jako aperitiv, skvěle doprovodí ořechy a sýry, zelený chřest nebo třeba risotto.

Po otevření by se mělo skladovat v chladničce a spotřebovat do 3 měsíců.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Lustau sherry los Arcos & Amontlilado 18.5%0.75l



## Popis

Počátky společnosti Emilio Lustau S.A. sahají do roku 1896, kdy pan José Ruiz-Berdejo, tajemník Soudního dvora, začal ve svém volném čase pěstovat vinnou révu rodinného státu jménem Nuestra Se?ora de la Esperanza. V těchto skromných začátcích vyráběl vína, která se pak prodávala větším producentům sherry. Tato činnost byla známá jako almacenista nebo skladník. V roce 1931 jeho dcera, María Ruiz-Berdejo Alberti, získala malé vinařství blíže k centru Jerez de la Frontera a přesunula tam všechny již existující soleras, čímž si získala proslulost a viditelnost. Ve 40. letech Mariin manžel Emilio Lustau Ortega přestěhoval vinařství do staré čtvrti Santiago v historické čtvrti Jerez de la Frontera. Tam, v budovách, které byly součástí historických maurských hradeb města, začal pomalu rozšiřovat podnikání, ještě jako almacenista. V roce 1945 Emilio Lustau přestal být almacenista a začal komercializovat své vlastní značky: Papirusa, Jarana, Escuadrilla, Emperatriz Eugenia a Cinta de Oro byly některé z nich. V roce 1950 začala společnost vyvážet vlastní vína ze sherry. Pod vedením pana Rafaela Balaa se Lustau stala jednou z nejinovativnějších společností v Jerezu. 80. léta byla úžasně prosperujícím desetiletím, kdy se kolekce vín Lustau výrazně rozvinula: řada Solera Familiar se formovala, objevily se první lahvové lahve a koncept Almacenista (1981) a Lustau začala zrát Vintage Series (1989). V roce 1988 Lustau udělal další inovativní krok tím, že představil nový design lahví pro svá vína. Elegantní, tmavá láhev se šikmými rameny je pro společnost exkluzivní, odlišuje Lustau od ostatních vinařství Jerez. V roce 1990 se osud Lustau změnil, když se spojila se španělskou rodinnou společností, která je prominentní v oboru vína a lihovin: Luis Caballero. To byl milník v historii Lustau a znamenalo důležitou finanční podporu a možnost dalšího rozšíření a rozvoje. V roce 2000 Lustau získal šest budov vinárny z 19. století v centru Jerezu. Tyto malebné budovy byly obnoveny do své původní slávy a dnes sídlí hlavní stárnoucí vinárna Lustau, která vede divizi Sherry skupiny Luis Caballero Group. Bodegas Lustau je považován za prvotřídní měřítko pro špičková vína.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Lustau |
| Druh | dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera |
| Detail | Sherry_Amontillado |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Palomino Fino, Pedro Ximenéz & PX |
| Charakter | polosladké & cukr od 12-45 g/l |
| Původ | Andalusie, Španělsko |
| Zrání | 4 roky, v dubových sudech, systémem Solera |
| Výroba | tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras |
| Balení | holá lahev |
| Alkohol ABV | 18,50 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | likérové víno |
| Složení | odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente |
| Výrobce | Lustau & Bodegas Emilio Lustau Calle Arcos, 53 11402 Jerez de la Frontera Cádiz, Španělsko |