



EST. 1896

LUSTAU

Viña 25

Tipologia di uve: 100% Pedro Ximénez.

Anno di costruzione della cantina: 1922.

Affinamento: In botti di rovere americane dalla capacità di 500L.

Contenuto alcolico: 17% vol.

Tipologia di bottiglia: Nera.

Zona di produzione: Jerez de la Frontera.
Denominazione di Origine Jerez – Xeres – Sherry.

Storia del nome: Il nome è dato in onore al nome della vigna ed alla sua estensione, di 25 acri, nella zona compresa fra Jerez e Sanlúcar.

Dopo un periodo di affinamento durato 12 anni in botti di rovere americane, ecco le sensazioni che Viña 25 trasmette in degustazione:

All'occhio – Color mogano scuro, con bei riflessi ambrati. Ricche gocce circondano il bicchiere.

Al naso – Profondo e sensuale, con un bilanciato aroma di uva passa e noci.

In bocca – Al palato risulta corposo, pieno, vellutato e generoso, con un retrogusto delicato ed una grande persistenza. Nonostante la significativa quantità di zucchero contenuto, VIÑA 25 non risulta eccessivamente dolce, questo grazie al tradizionale e meticoloso metodo di affinamento in botti di rovere americane.

Indicazioni per la degustazione:

Particolarmente indicato per accompagnare macedonie di frutta, dessert o un sorbetto al frutto della passione.

Va degustato alla temperatura di 10°-12° C.

Conservare la bottiglia alla temperatura di 15°-17° C. in posizione verticale.

Si consiglia la consumazione entro un mese dalla data di apertura.



Distribuito da:


Philarmónica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it