



# LUSTAU



## LUSTAU

Localización

Historia

Reconocimientos

## VIÑAS

Características

## VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Tipos de Jerez

## LOS VINOS

Gama Lustau Single Cask

Maridajes

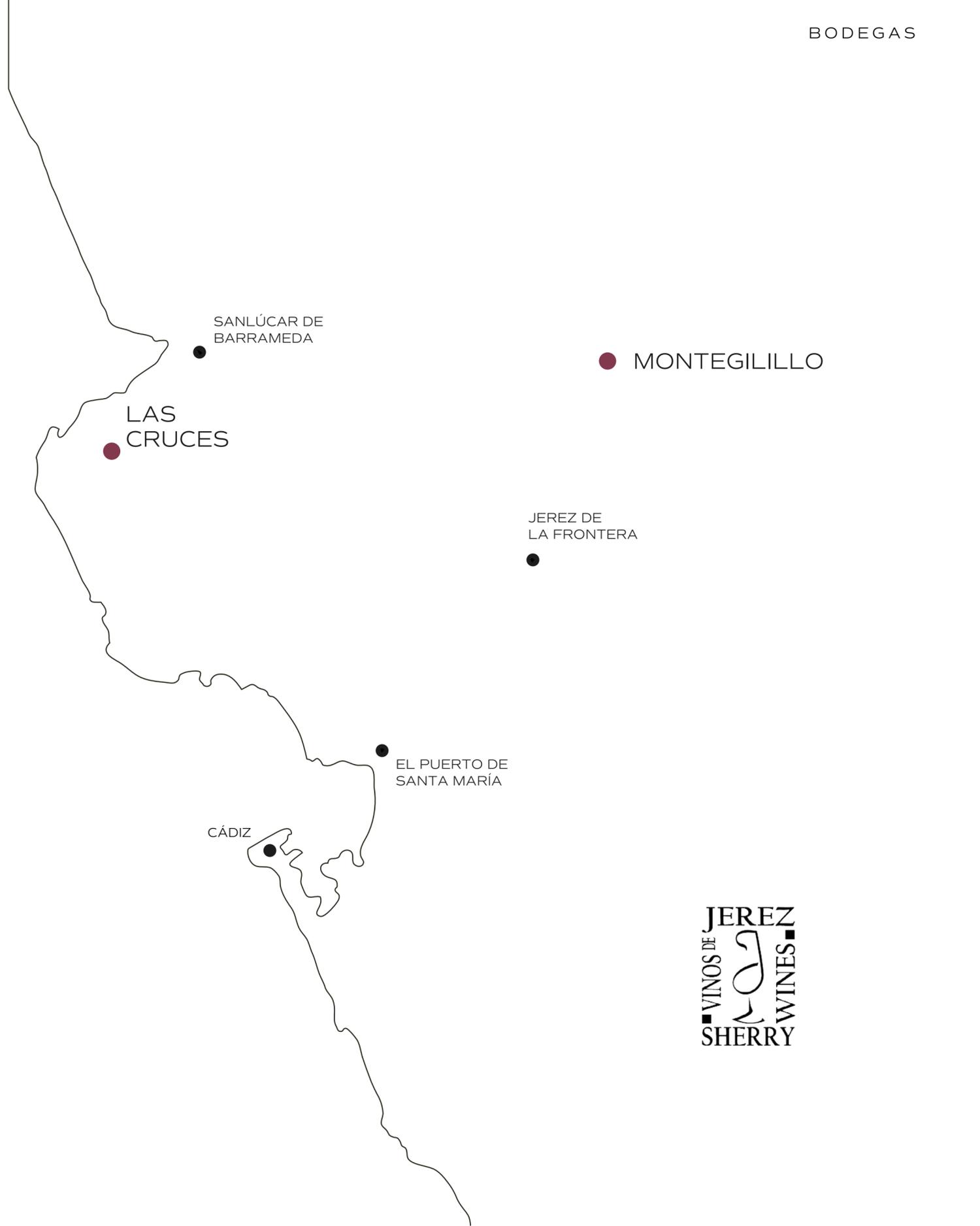
Cocktails

UVAS FELICES



LUSTAU — LOCALIZACIÓN

BODEGAS



SANLÚCAR DE BARRAMEDA

● MONTEGILILLO

LAS CRUCES

JEREZ DE LA FRONTERA

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

CÁDIZ



# ¿Qué es el vino de Jerez?



Un vino fortificado de España con una amplia variedad de estilos, desde muy seco a muy dulce.

Los orígenes de la bodega  
Lustau se remontan a

# 1896

cuando José Ruiz-Berdejo, secretario del Tribunal de Justicia, empezó a cuidar en sus ratos libres las cepas de la finca familiar de Nuestra Señora de la Esperanza. Durante estos humildes comienzos criaba vinos de jerez que vendía a bodegas exportadoras. Estos pequeños productores eran conocidos como "almacenistas".



En 1931, su hija María Ruiz-Berdejo Alberti, adquirió una pequeña bodega más cercana al centro de

# Jerez de la Frontera

y trasladó allí todas las soleras preexistentes, ganando notoriedad y visibilidad.



# Sergio Martínez

enólogo y capataz de Lustau, se encarga de criar,



cuidar y seleccionar los vinos más excepcionales que después se embotellan para el disfrute de los consumidores más exigentes.

Galardonado por cuarto año consecutivo en 2020 como Mejor Enólogo de Vinos Generosos del Mundo por la prestigiosa International Wine Challenge.



Bodegas Lustau es considerada actualmente

# una referencia

mundial en la elaboración de  
vinos de máxima calidad.

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

- Best Spanish Winery ————— 2011
- Best Sherry Producer ————— 2014
- Best Sherry Producer ————— 2016

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

- Len Evans Trophy ————— 2011
- Len Evans Trophy ————— 2016



# Viñas

# La zona de Jerez

cuenta con 7.000 hectáreas de viñas. 80 bodegas. 9 municipios. 300 días de sol de promedio al año. Inviernos suaves y veranos muy calurosos. 620 mm de precipitación media anual. Dos vientos dominantes: el Poniente (viento del oeste), que trae un clima fresco y lluvioso y el Levante (viento del este) que trae un clima seco y cálido.

- ALBARIZA
- ARCILLA Y ARENA
- TRIÁNGULO DE JEREZ
- VIÑAS DE LUSTAU
- VIÑEDOS

LUSTAU ————— VIÑAS



# Los suelos de Jerez

**ALBARIZA**  
(alba = blanca)  
Calcáreos (contienen de 25 a 40% de piedra caliza). Suelos pobres con poca materia orgánica (entre 1,3 y 1,5%)



**ARCILLA**  
(contiene menos del 20% de carbonato de calcio)

**ARENA**  
compuesto de materia orgánica descompuesta

# UVAS

3 variedades blancas  
+10 estilos de vino:

Palomino

Moscatel

Pedro Ximénez

# Bodegas Catedrales

Joyas del siglo XIX

Techos altos

Suelos de albero

Paredes gruesas

Grandes ventanales



# Las botas de Jerez

600 litros

Botas de roble americano  
previamente secadas

Evaporación anual de 3 a 4%  
del volumen total,  
mayormente agua



# Vendimia y Vinificación

# Diferentes prensados

1

Mosto Flor  
1ª extracción

Finos y  
Manzanillas

2

Segunda Flor  
2ª extracción

Olorosos

3

Prensas  
3ª extracción

Distilación  
para brandy

4

Prensas  
4ª extracción

Producción  
de vinagre

Máximo 70 litros por 100 kilos de  
uvas autorizadas.

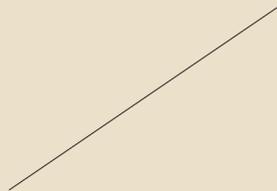
# Del mosto al vino

## Fortificación

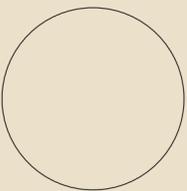
- 1** PRENSADO DE LAS UVAS
- 2** CLASIFICACIÓN DE LOS MOSTOS
- 3** EMPIEZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Vino base

**ENCABEZADO (FORTIFICACIÓN)**  
1ª CLASIFICACIÓN: ENERO



VINOS LIGEROS  
**FINO**  
HATA 15% ALCOHOL



VINOS COMPLEJOS  
**OLOROSO**  
HASTA 17% ALCOHOL

El sistema de “Solera y Criaderas” es el método de ensamblaje y crianza que se practica en la zona de Jerez.

Este método de crianza implica una

# mezcla fraccionada de barricas

que da como resultado vinos de una complejidad asombrosa y una consistencia de estilo y calidad que se mantiene durante largos períodos de tiempo.



# Soleras y criaderas



**SOLERA**

**ROCÍO  
RELLENADO**

**SACA  
EXTRACCIÓN**

**ROCÍO  
RELLENADO**

**SACA  
EXTRACCIÓN**

**1ª  
CRIADERA**

**2ª  
CRIADERA**

# Crianza biológica

Una capa de levaduras, llamada “flor”, protege al vino de la oxidación y le aporta características organolépticas únicas. Un milagro que tiene su origen en el viñedo del que procede la uva palomino y en las condiciones especiales de temperatura y humedad que existen en las bodegas de Jerez.

**FINO  
MANZANILLA**



# La Flor

Saccharomyces protege el vino de la oxidación mientras interactúa con él: consumiendo alcohol, cualquier oxígeno disuelto, azúcares residuales, glicerina, ácido acético y dióxido de carbono y produciendo acetaldehídos. Sin embargo, la "flor" requiere condiciones específicas para sobrevivir.



# Crianza oxidativa

Aquí, el vino está en contacto con el aire y gana en concentración constantemente. (color, aroma y sabor). Estos vinos de jerez requieren periodos de envejecimiento más prolongados.

**AMONTILLADO  
PALO CORTADO  
OLOROSO**



# Crianza oxidativa



**AMONTILLADO**  
CRIANZA EN DOS FASES

ALC.18,5% ABV.  
< 5 GR AZÚCAR/LITRO  
ACIDEZ TOTAL < 7 GR/LITRO  
GLYCEROL > 7 GR/LITRO



**OLOROSO**  
EXPRESIÓN MÁXIMA DE LA  
CRIANZA OXIDATIVA

ALC.20% ABV.  
< 5 GR AZÚCAR/LITRO  
ACIDEZ TOTAL < 7 GR/LITRO  
GLYCEROL > 7 GR/LITRO



**PALO CORTADO**  
UNA EXCEPCIÓN

ALC.19% ABV.  
< 5 GR AZÚCAR/LITRO  
ACIDEZ TOTAL < 7 GR/LITRO  
GLYCEROL > 7 GR/LITRO



# Vinos dulces

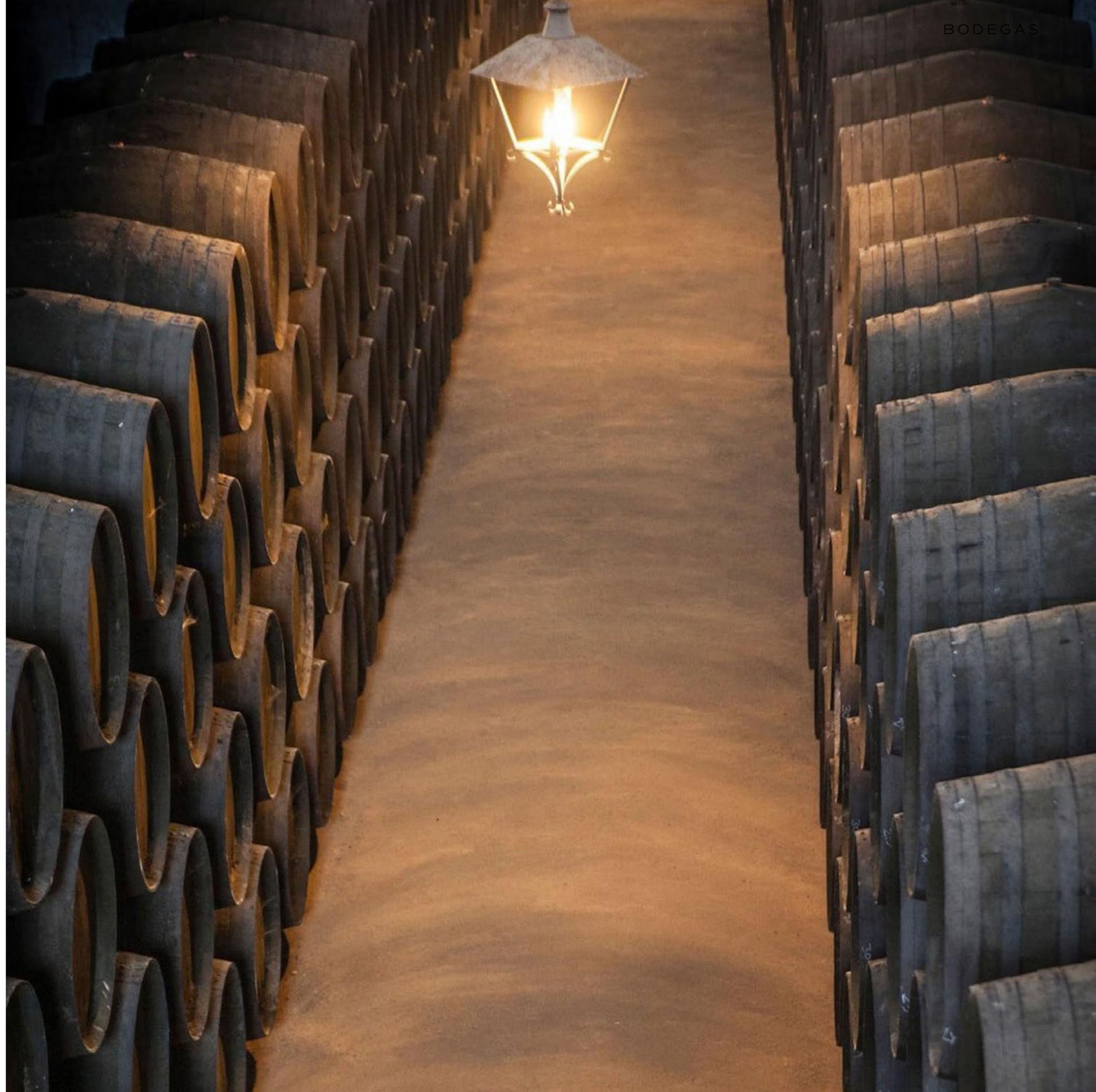
Los vinos de pedro ximénez y moscatel están elaborados con uvas homónimas.

ME

**MOSCA TEL**  
+ 160GR/L

PX

**PEDRO XIMÉNEZ**  
+ 212GR/L



# Estilos de Jerez

## Biológico

El vino está protegido por una capa de levadura llamada "Flor".

**MANZANILLA**  
SANLÚCAR



**FINOS**  
JEREZ y PUERTO



## Oxidativo

El vino envejece en contacto con el oxígeno, alcanzando una gran concentración.

**AMONTILLADO**



**PALO CORTADO**



**OLOROSO**



**CREAM**



## Dulce

Variedades más dulces envejecidas en contacto con el oxígeno.

**PEDRO XIMÉNEZ**



**MOSCATEL**





# Gama Lustau Single Cask



MANZANILLA DEL BOCOY

FINO DEL PUERTO

FINO DE JEREZ

AMONTILLADO DE SANLÚCAR

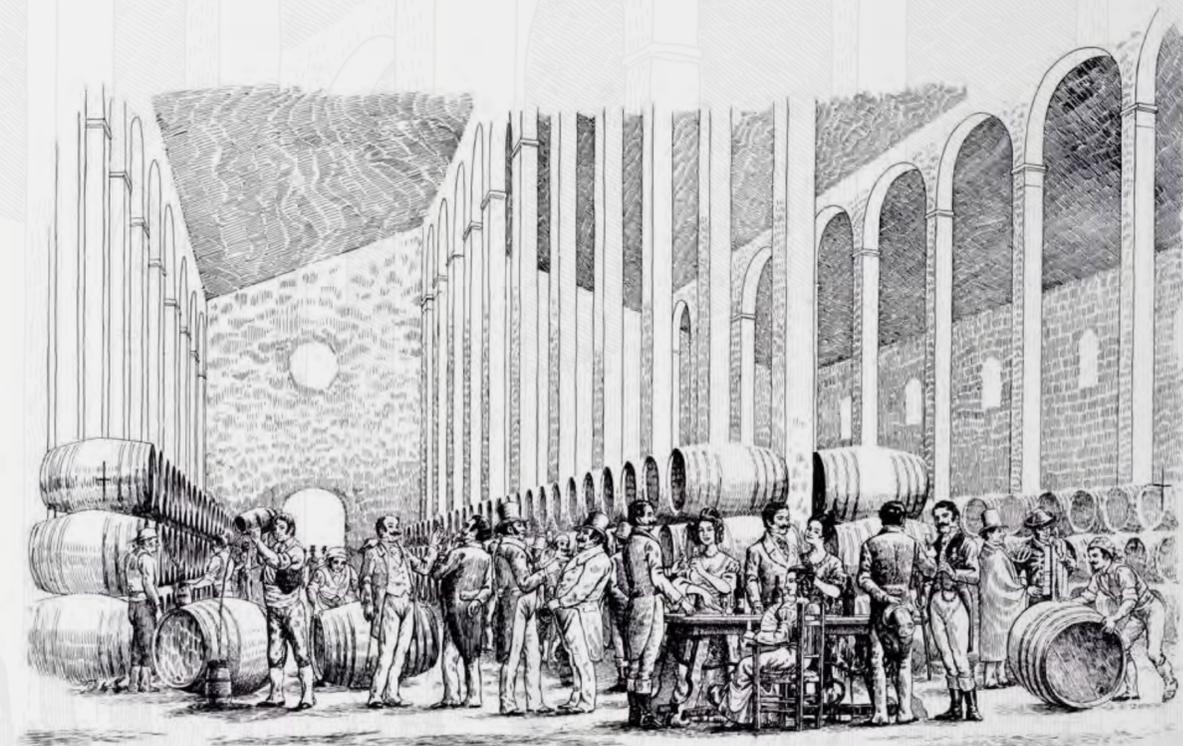
AMONTILLADO DEL PUERTO

PALO CORTADO DEL TONEL

TINTILLA DE ROTA

# Los Single casks

son vinos embotellados de un número limitadísimo de botas que se albergan en lugares recónditos de la bodega. Son vinos únicos y muy especiales que han adquirido personalidades y características que difícilmente volverán a repetirse.



## LUSTAU SINGLE CASK

BOTELLA	000	DE	000	Cellar Master
				<b>Sergio Martínez</b>
BOTA	0	SOLERA	0/0	SACA
				<b>Marzo 2019</b>



# Manzanilla de Bocooy 1/21

**VEJEZ MEDIA 5 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019** 480 BOTELLAS

## **CRIANZA**

Una parte de la solera de Manzanilla Papirusa se cria en 21 bocoyes de 43 arrobas en la zona de la bodega más expuesta a las corrientes del Atlántico. Por la forma y capacidad del bocoy, el velo de flor imprime un carácter más floral y salino al vino.

## **NOTAS DE CATA**

De color amarillo pajizo. Una manzanilla intensa y compleja, llena de matices. Aromas que recuerdan a miel de flores, heno y membrillo, con un fondo tostado y yodado. La boca es fresca, salina y ahumada.

## **MARIDAJE**

Servir fría (7-9 °C) con ostras o pescado crudo marinado.



# Fino del Puerto

## 1/8

**VEJEZ MEDIA 6 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019 480 BOTELLAS**

### **CRIANZA**

Dentro del soleraje de Puerto Fino que se cría en la Bodega El Drago, Sergio Martínez seleccionó 8 botas para conseguir un Fino con mayor estructura y complejidad. Las botas se encuentran en la zona de la bodega más húmeda y más expuesta a los vientos del Atlántico.

### **NOTAS DE CATA**

De color amarillo oro, intenso y brillante. Un fino muy salino, muy seco y amargoso, en el cual los aromas de levadura y bajamar están muy marcados. Con un intenso y prolongado final.

### **MARIDAJE**

Disfrutar este Fino del Puerto frío (7-9°C) y acompañado de jamón ibérico o tartar de ternera.



# Fino de Jerez

## 1/10

**VEJEZ MEDIA 8 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019 480 BOTELLAS**

### **CRIANZA**

Dentro del soleraje de Puerto Fino que se cría en un tonel que durante 10 años nutrió la 2ª Criadera de Fino Jarana y que desde hace 6 años se ha mantenido en crianza estática.

Las especiales condiciones de humedad y temperatura de la Bodega Las Cruces, donde este vino se cría con levaduras autóctonas, han permitido mantener un velo de flor compacto. En los dos últimos años este velo ha perdido vigor y densidad, favoreciendo una ligerísima oxidación.

### **NOTAS DE CATA**

De color amarillo pajizo con ribete verdoso. En nariz predominan los aromas de almendras tostadas y notas especiadas, con un fondo mineral y amaderado. Muy salino y afilado en boca, con una acidez marcada.

### **MARIDAJE**

Disfrutar este Fino de Jerez (7-9°C) acompañado de sashimi de salmón o tartar de atún rojo.



# Amontillado de Sanlúcar 1/19

**VEJEZ MEDIA 8 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019** 480 BOTELLAS

## **CRIANZA**

Un Amontillado en el que predomina la crianza biológica y que Sergio Martínez seleccionó como ejemplo de la finura que posee un Amontillado joven de Sanlúcar. Se ha criado durante 5 años en crianza biológica y 3 en crianza oxidativa.

## **NOTAS DE CATA**

Delicado y elegante. Los aromas salinos y almendrados se funden con notas de vainilla y barquillo. Recuerdos de pan tostado, galletas de jengibre y bizcocho de naranja. En boca es amable y sedoso, con un final de almendras tostadas y caramelo.

## **MARIDAJE**

Servir a unos 13-14°C con tapas, foie-gras, carne curada, risotto de setas, pollo asado o parrilladas de verdura.



# Amontillado del Puerto

## 1/3

**VEJEZ MEDIA 25 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019** 480 BOTELLAS

### **CRIANZA**

Sergio Martínez ha seleccionado una de las tres botas que conforman la solera de este Amontillado que se cría en El Puerto de Santa María. La crianza se ha desarrollado en una solera invertida con un doble objetivo: primero, que las notas de su crianza biológica como Fino se mantengan con una intensidad mayor a lo largo de su recorrido por las criaderas; y segundo, para que la solera, al estar alejada de la humedad del suelo, experimente un “estrés” hídrico que intensifique la concentración del vino.

### **NOTAS DE CATA**

Intenso y vibrante, complejo y poderoso. Aromas de avellanas, cacao, tabaco, cedro y maderas nobles, con un toque de naranja escarchada. Inmenso en boca, salino y especiado, con un final muy largo y persistente en que aparecen notas de vainilla, cacao y hojaldre.

### **MARIDAJE**

Servir a unos 13-14°C para acompañar quesos muy curados, alcachofas, presa o secreto ibérico. Perfecto con platos muy condimentados, propios de la gastronomía oriental.



# Palo Cortado del Tonel

## 1/5

**VEJEZ MEDIA 25 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019 480 BOTELLAS**

### **CRIANZA**

Uno de los cinco toneles que conforman la cantera de nuestro Palo Cortado VORS, que envejecen dentro de Bodega Los Arcos en Jerez. Seleccionado por su perfil clásico, este Palo Cortado posee la estructura y complejidad que solo las largas crianzas aportan.

### **NOTAS DE CATA**

Aromas de nueces y avellanas tostadas, hoja de tabaco seca, ahumados y cuero. Amable y glicérico en boca, con notas de chocolate negro y maderas nobles.

### **MARIDAJE**

Servir a unos 13-14°C con tapas o para acompañar consomés, foie-gras, carne curada, quesos muy curados o alcachofas. Perfecto con platos muy condimentados, propios de la gastronomía oriental.



# Tintilla de Rota

# 1/1

**VEJEZ MEDIA 27 AÑOS**  
**SACA MARZO 2019 204 BOTELLAS**

## **CRIANZA**

Una rareza irrepetible, única y muy escasa. El tonel actual es la evolución de la Tintilla lanzada en 2001. Tras más de 17 años de crianza estática se han perdido más de 20 arrobas por evaporación, llevando al vino a una concentración excepcional.

Tras la vendimia y antes de trasladar a la bodega, las uvas se sometieron al asoleo para que concentrasen sus azúcares. Una vez iniciada, la fermentación se paralizó para mantener azúcares de forma natural. Posteriormente inició la crianza en el sistema de Solera y Criaderas y desde 2001 este tonel ha mantenido una crianza estática. Hasta esta de 2019, solo una pequeña saca de este tonel se había realizado en Marzo de 2017.

## **NOTAS DE CATA**

De intenso y profundo color ébano con un ribete marcadamente yodado que impregna la copa reflejando su gran densidad. Muy aromático, destacan notas de rebotica, yodo y regaliz con un fondo de café y torrefacto. Sorprendente en boca por su combinación dulce y amarga. Notas de regaliz negro y torrefacto aparecen de nuevo dejando un final ligeramente amargo.

## **MARIDAJE**

Servir a unos 10-12°C con quesos azules, acompañando postres de chocolate o sobre helado de vainilla.

El jerez debe abordarse como un vino de alta calidad, no solo como un aperitivo.



BIOLÓGICO

**FINOS Y  
MANZANILLAS**

Muy frío  
-9°C / 44-48°F

Cerrado: 2 años  
Abierto: 2 semanas

OXIDATIVO

**OLOROSO,  
PALO CORTADO Y  
AMONTILLADO**

Ligeramente frío  
13-14°C / 55-57°F

Cerrado: 3 años  
Abierto: 3 meses

DULCE

**PEDRO XIMÉNEZ Y  
MOSCATEL**

Frío  
10-12°C / 50-54°F

Cerrado: Indefinido  
Abierto: 12 meses

ENSAMBLAJE

**CREAM Y MEDIUM**

Frío  
10-12°C / 50-54°F

Cerrado: 3 años  
Abierto: 12 meses

VINOS VIEJOS

**V.O.S. &  
V.O.R.S.**

Cerrados: Indefinido  
Abiertos: 12 meses

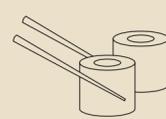
# Maridaje



Tapas



Verdura



Comida japonesa



Jamón ibérico



Marisco



Frutos secos



Arroz



Pescado

## FINO Y MANZANILLA



Sopa



Verdura



Comida picante



Aves de corral



Queso



Arroz



Champiñones



Pescado

## AMONTILLADO Y PALO CORTADO



Caza



Carne blanca



Carne roja



Sopa



Queso



Legumbres



Arroz



Pescado

## OLOROSOS



Frutos secos



Foie gras



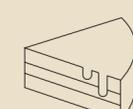
Comida picante



Queso tierno



Bayas



Tarta

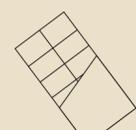


Helado



Pudding

## CREAM Y MEDIUM



Chocolate



Queso tierno



Bayas



Cítricos



Foie gras



Pudding



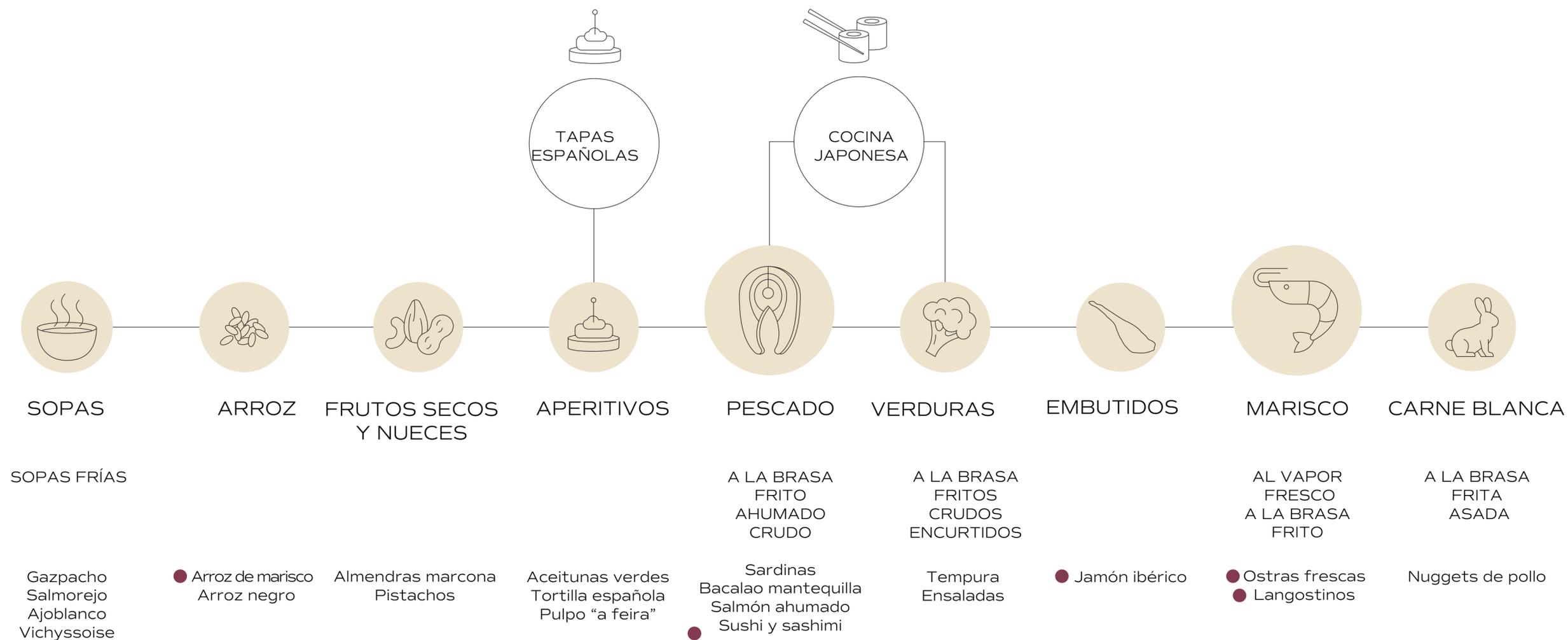
Helado



Tarta

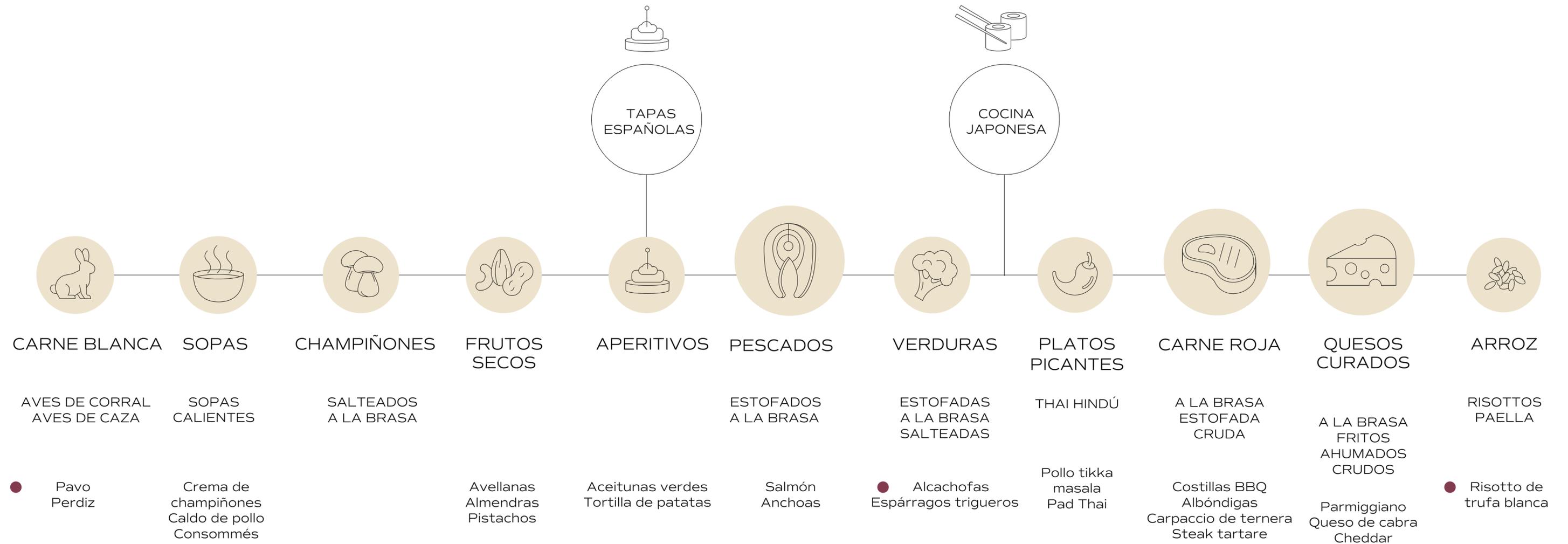
## PEDRO XIMÉNEZ Y MOSCATEL

# Fino y Manzanilla



 MARIDAJE FAVORITO DE LUSTAU

# Amontillado y Palo Cortado



● MARIDAJE FAVORITO DE LUSTAU

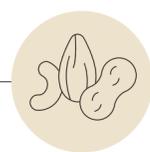
# Oloroso



PLATOS DE CAZA MENOR

ESTOFADOS  
ASADOS

Pato asado  
Conejo estofado  
Perdiz



FRUTOS SECOS

Avellanas  
Almendras



SOPAS

Gumbo  
Minestrone  
Goulash



PLATOS PICANTES

ÁRABES

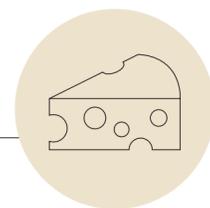
Cordero con  
cous-cous



CARNE ROJA

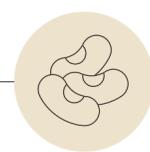
ROASTED  
ESTOFADA  
A LA BRASA

● New York Steak



QUESO CURADO

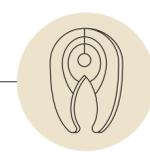
Manchego  
Zamorano  
Parmiggiano



LEGUMBRES

LENTEJAS  
GARBANZOS

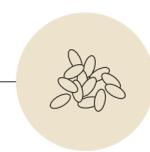
Fabada  
Cocido



PESCADO

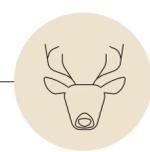
PESCADO AZUL

● Atún a la brasa



ARROZ

Pilaf de canela  
Risotto de perdiz



PLATOS DE CAZA MAYOR

ESTOFADO

Venado ahumado  
Jabalí

● MARIDAJE FAVORITO DE LUSTAU

# Cream y Medium



● MARIDAJES FAVORITOS DE LUSTAU

# Moscatel y Pedro Ximénez



● MARIDAJE FAVORITO DE LUSTAU

# Cocktails y vinos de Jerez

## **FINOS Y MANZANILLAS**

Estos van bien con sabores ligeros; vodka, ron blanco y especialmente ginebra. Los sabores vegetales también son una buena opción para un delicioso cóctel a base de manzanilla.

## **PALO CORTADO Y AMONTILLADO**

Estos combinan bien con licores más oscuros, como whisky, bourbon, tequila reposado y brandies. Ideales para cócteles con matices de vainilla, caramelo, panadería o especiados.

## **OLOROSO**

Va muy bien con licores añejos y rancios, como whisky, ron y tequila añejos y brandies.

## **CREAM Y MEDIUM**

Estos vinos combinan muy bien con licores de cóctel clásicos, especialmente whisky, ron y bourbon. Aportan equilibrio y un toque de acidez.

## **PEDRO XIMÉNEZ Y MOSCATEL**

Estos mejoran cuando se mezclan con licores añejos (rones añejos, tequila añejo brandies). Suelen crear un equilibrio perfecto entre dulzor y acidez.



# Restaurantes

Michelin \*\*\*

ABaC  
Restaurant  
Hotel

Michelin \*\*

PACO PÉREZ  
MIRAMAR  
LLANÇÀ, 1939

coque

*bardal*  
BENITO GÓMEZ

Michelin \*



CORRAL  
DE LA  
MORERIA

etxebarri  
ERRETEGIA | ASADOR



# Puntuaciones

## TINTILLA DE ROTA



Catado en 2020	-	<b>97</b>
Catado en 2017	<b>94+</b>	-

## PALO CORTADO DEL TONEL



Catado en 2019	-	<b>95</b>
----------------	---	-----------

## FINO DE JEREZ



Catado en 2020	-	<b>94</b>
Catado en 2017	<b>91</b>	-

## MANZANILLA DEL BOCOY



Catado en 2019	-	<b>95</b>
----------------	---	-----------

## FINO DEL PUERTO



Catado en 2017	<b>91</b>	-
----------------	-----------	---