



LUSTAU



LUSTAU

Localització

Història

Reconeixements

VINYES

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

Tipus de Jerez

ELS VINS

Gamma Lustau Single Cask

Maridatges

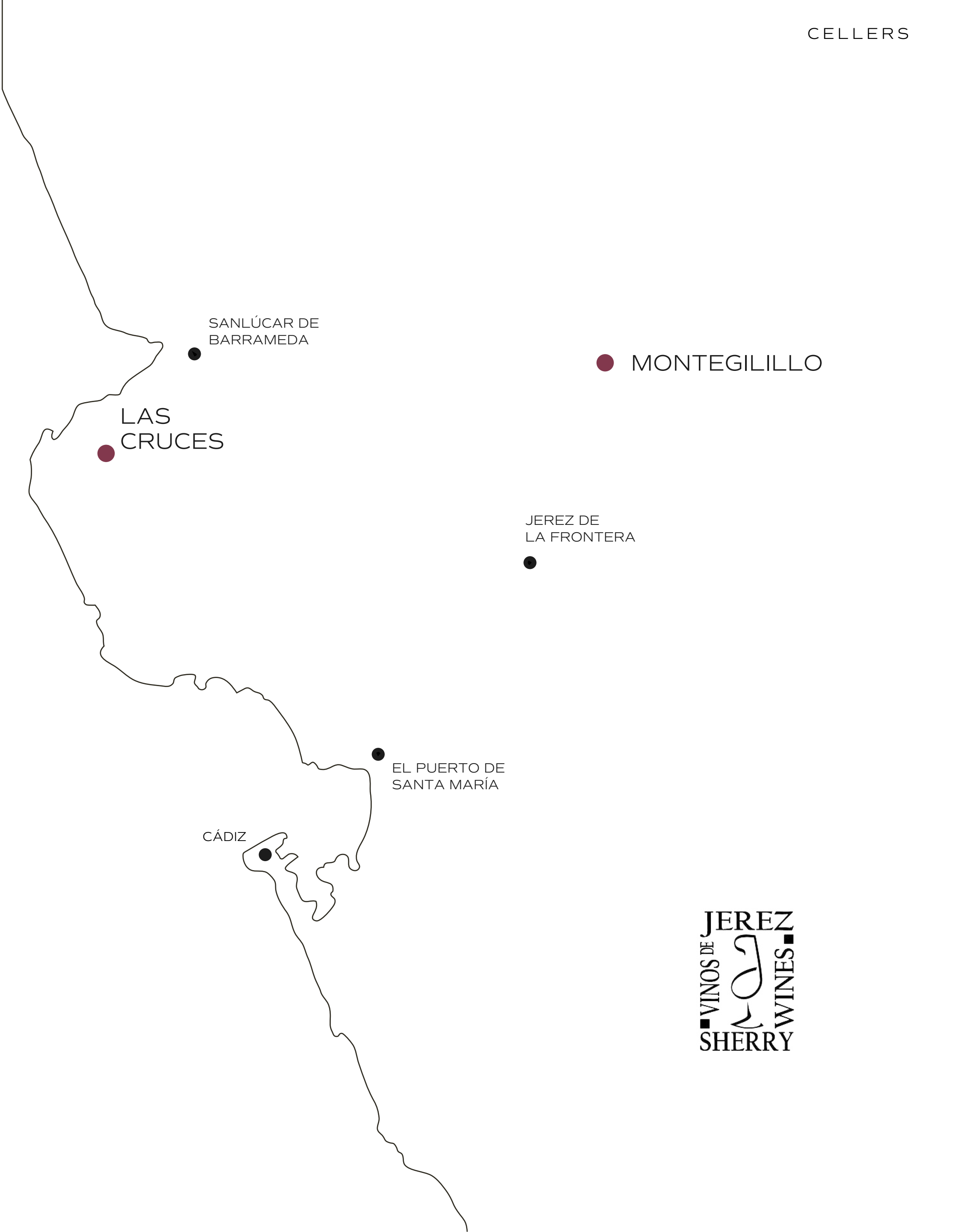
Cocktails

UVAS FELICES

CELLERS



LUSTAU — LOCALITZACIÓ



SANLÚCAR DE
BARRAMEDA

● MONTEGILILLO

LAS
CRUCES

JEREZ DE
LA FRONTERA

EL PUERTO DE
SANTA MARÍA

CÁDIZ

JEREZ
VINOS DE
SHERRY
WINES

Què és el vi de Jerez?



Un vi fortificat d'Espanya amb una àmplia varietat d'estils, des de molt sec a molt dolç.

Els orígens del celler
Lustau es remunten a

1896

quan en José Ruiz-Berdejo,
secretari del Tribunal de Justícia,
va començar a cuidar durant el
seu temps lliure els ceps de la
finca familiar Nuestra Señora de
la Esperanza. Durant aquests
humils inicis criava vins de jerez
que venia a cellers exportadors.
Aquests petits productors eren
coneguts com "*almacenistas*".



L'any 1931, la seva filla María Ruiz-Berdejo Alberti, va adquirir un petit celler més proper al centre de

Jerez de la Frontera

i hi traslladà totes les *soleras* preexistents, guanyant notorietat i visibilitat.



Sergio Martínez

enòleg i capatàs de Lustau, s'encarrega de criar,



cuidar i seleccionar els vins més excepcionals
que després s'embotellen pel gaudi dels
consumidors més exigents.

Guardonat per quart any
consecutiu el 2020 com a Millor
Enòleg de Vins Generosos del
Món per la prestigiosa
International Wine Challenge.



Bodegas Lustau està considerada actualment

una referència

mundial en l'elaboració de
vins de màxima qualitat.

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



Vinyes

La zona de Jerez

compta amb 7.000 hectàrees de vinyes. 80 cellers. 9 municipis. 300 dies de sol de promig a l'any. Hiverns suaus i estius molt calorosos. 620 mm de precipitació mitjana anual. Dos vents dominants: el Poniente (vent de l'oest), que porta un clima fresc i plujós i el Levante (vent de l'est) que porta un clima sec i càlid.



Els sòls de Jerez

ALBARIZA
(alba = blanca)
Calcaris (contenen de 25
a 40% de pedra calcària).
Sòls pobres amb poca
matèria orgànica (entre
1,3 i 1,5%)



ARGILA
(conté menys del 20% de
carbonat de calci)

ARENA
compost de matèria
orgànica descomposta

RAÏMS

3 varietats blanques

+10 estils de vi:

Palomino

Moscatell

Pedro Ximénez

Cellers Catedrals

Joies del segle XIX
Sostres Alts
Sòls d'albero
Parets gruixudes
Grans finestrals



Les botes de Jerez

600 litres

Botes de roure americà
prèviament assecades

Evaporació anual de 3 a 4%
del volum total,
majoritàriament aigua



Verema i Vinificació

Diferents premsats

1

Most Flor
1^a extracció

Finos i
Manzanillas

2

Segona Flor
2^a extracció

Olorosos

3

Premses
3^a extracció

Destil·lació
per a brandy

4

Premses
4^a extracció

Producció
de vinagre

Màxim 70 litres per 100 kilos de
ràim autoritzats.

Del most al vi

Fortificació

- 1

PREMSAT
DELS RAÏMS
- 2

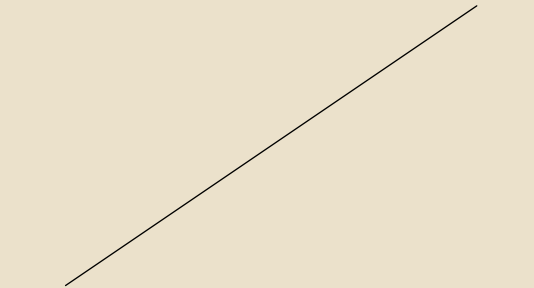
CLASSIFICACIÓ
DELS MOSTS
- 3

COMENÇA LA
FEREMENTACIÓ ALCOHÒLICA

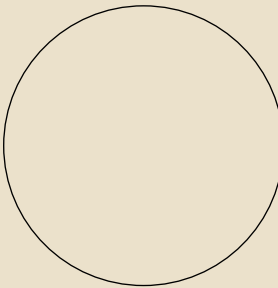
Vi base

ENCAPÇALAT (FORTIFICACIÓ)

1ª CLASSIFICACIÓ: GNER



VINS LLEUGERS
FINO
FINS 15% ALCOHOL



VINS COMPLEXES
OLOROSO
FINS 17% ALCOHOL

El sistema de “Solera i Criaderas” és el mètode d'assemblatge i criança que es practica a la zona de Jerez. Aquest mètode de criança implica una

barreja fraccionada de botes

que dona com a resultat vins d'una complexitat sorprenent i una consistència d'estil i qualitat que es manté durant llargs períodes de temps.



Soleras i criaderas



2^a
CRIADERA

SACA
EXTRACCIÓ

1^a
CRIADERA

ROCÍO
REOMPLERT

SACA
EXTRACCIÓ

ROCÍO
REOMPLERT

SOLERA

Criança biològica

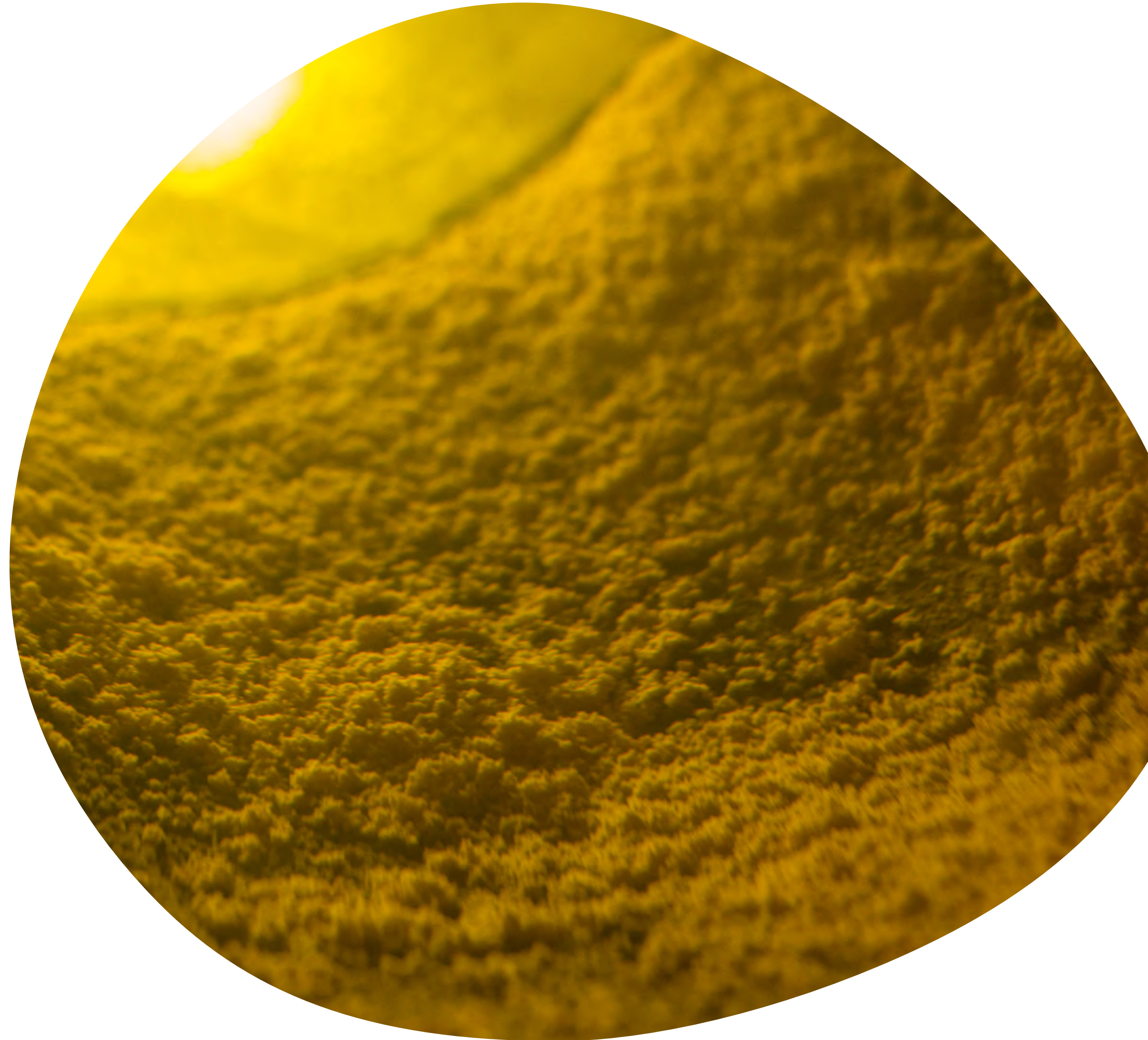
Una capa de llevats, nomenada “flor”, protegeix el vi de l'oxidació i li aporta característiques organolèptiques úniques. Un miracle que té el seu origen a la vinya de la qual prové el raïm palomino i en les condicions especials de temperatura i humitat que existien als cellers de Jerez.

FINO
MANZANILLA



La Flor

Saccharomyces protegeix el vi de l'oxidació mentre interactua amb ell: consumint alcohol, qualsevol oxigen dissolt, sucres residuals, glicerina, àcid acètic i diòxid de carboni i produint acetaldehids. Però, la "flor" requereix condicions específiques per sobreviure.



Criança oxidativa

Aquí, el vi està en contacte amb l'aire i guanya en concentració constantment (color, aroma i sabor). Aquests vins de jerez requereixen períodes d'envelliment més prolongats.

AMONTILLADO
PALO CORTADO
OLOROSO



Criança oxidativa



AMONTILLADO

CRIANÇA EN DUES FASES

ALC.18,5% ABV.
< 5 GR SUCRE/LITRE ACIDESA
TOTAL < 7 GR/LITRE
GLYCEROL > 7 GR/LITRE



OLOROSO

EXPRESSIÓ MÀXIMA DE LA
CRIANÇA OXIDATIVA

ALC.20% ABV.
< 5 GR SUCRE/LITRE
ACIDESA TOTAL < 7 GR/LITRE
GLYCEROL > 7 GR/LITRE



PALO CORTADO

UNA EXCEPCIÓ

ALC.19% ABV.
< 5 GR SUCRE/LITRE
ACIDESA TOTAL < 7 GR/LITRE
GLYCEROL > 7 GR/LITRE



Vins dolços

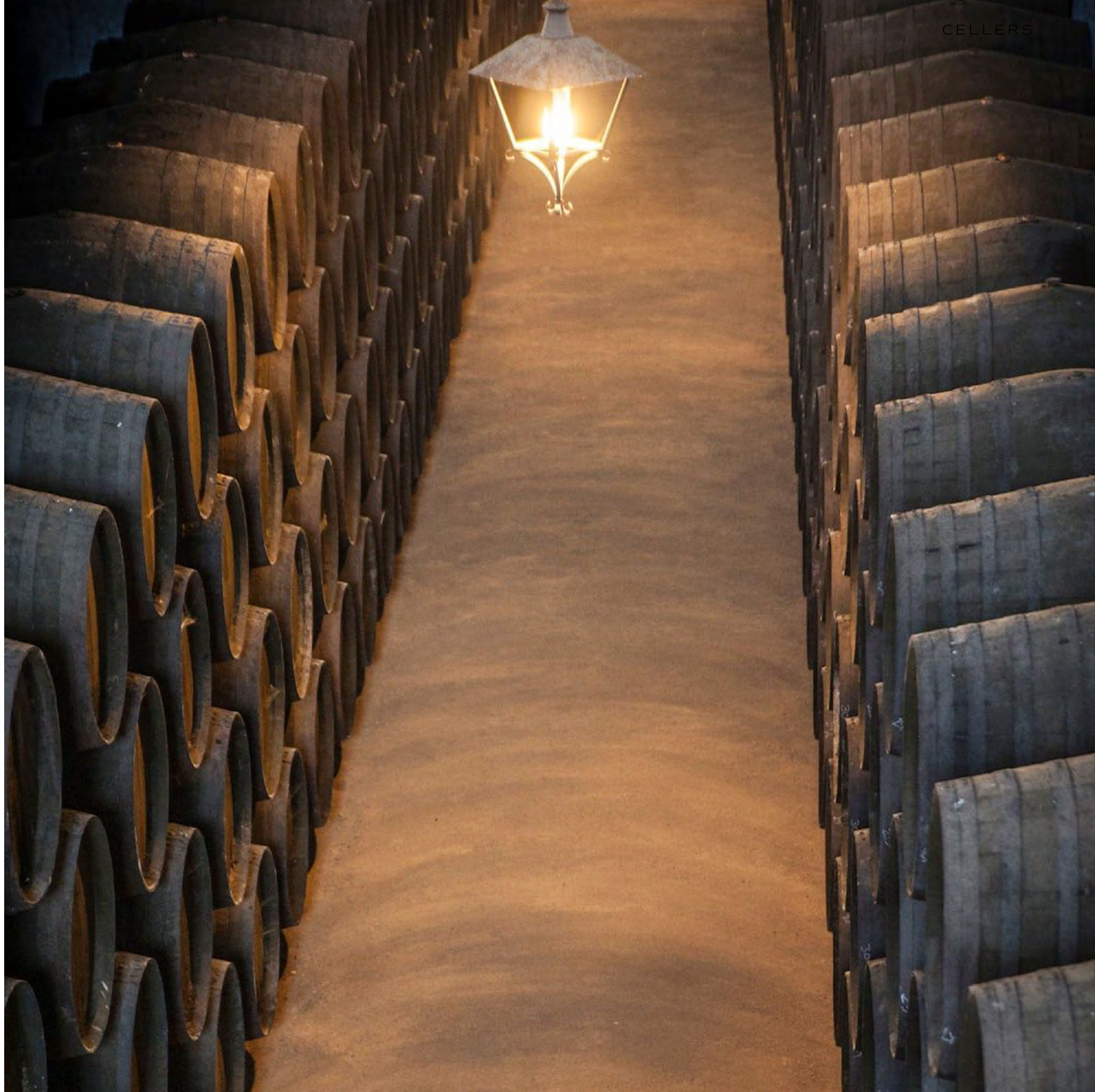
Els vins de pedro ximénez i moscatell estan elaborats amb els raïms homònims.

ME

MOSCATELL
+ 160GR/L

PX

PEDRO XIMÉNEZ
+ 212GR/L



Estils de Jerez

Biològic

El vi està protegit
per una capa de
llevats nomenats
"Flor".

MANZANILLA
SANLÚCAR



FINOS
JEREZ i PUERTO



Oxidatiu

El vi envelleix en
contacte amb l'oxigen,
arribant a una gran
concentració.

AMONTILLADO



PALO CORTADO



OLOROSO



Dolç

Varietats més dolces
envellides en contacte
amb l'oxigen.

PEDRO XIMÉNEZ



MOSCATELL





Gamma Lustau Single Cask



MANZANILLA
DEL BOCOÏ



FINO
DEL PUERTO



FINO
DE JEREZ



AMONTILLADO
DE SANLÚCAR



AMONTILLADO
DEL PUERTO



PALO CORTADO
DEL TONEL

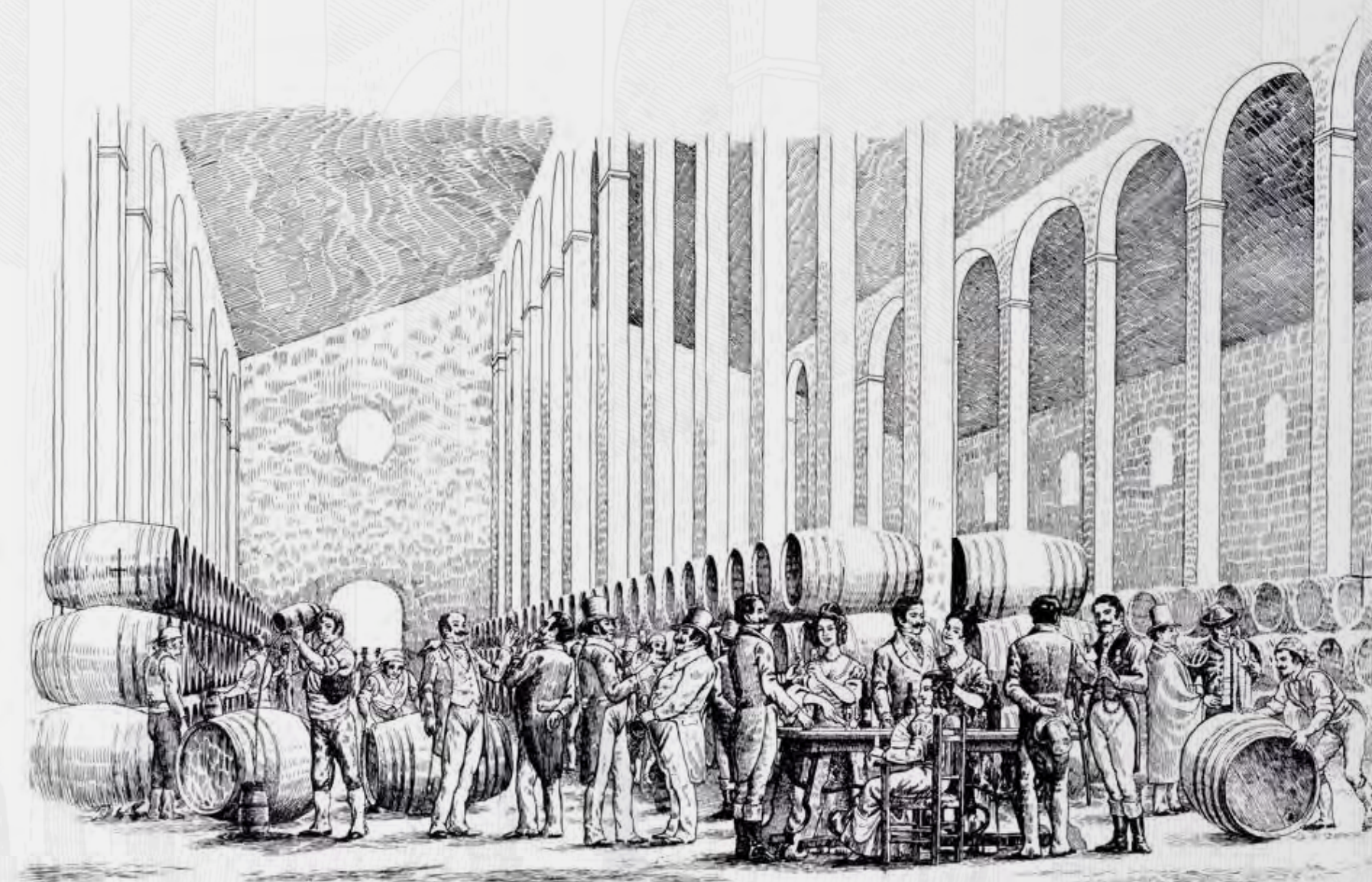


TINTILLA
DE ROTA

Els Single casks

són vins embotellats d'un número limitadíssim de botas que s'alberguen en llocs recòndits del celler.

Són vins únics i molt especials que han adquirit personalitats i característiques que difícilment tornaran a repetir-se.



LUSTAU SINGLE CASK

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



Manzanilla de Bocoï

1/21

ENVELLIMENT MITJÀ 5 ANYS
SACA MARÇ 2019 480 AMPOLLES

CRIANÇA

Una part de la solera de Manzanilla Papirusa es cria en 21 bocois de 43 arroves a la zona del celler més exposada als corrents de l'Atlàntic. Per la forma i capacitat del bocoï, el vel de flor imprimeix un caràcter més floral i salí al vi.

NOTES DE TAST

De color groc palla. Una manzanilla intensa i complexa, plena de matisos. Aromes que recorden mel de flors, fenc i codony, amb un fons torrat i iodat. La boca és fresca, salina i fumada.

MARIDATGE

Sirvir freda (7-9 ° C) amb ostres o peix cru marinat.



Fino del Puerto

1/8

ENVELLIMENT MITJÀ 6 ANYS
SACA MARÇ 2019 480 AMPOLLES

CRIANÇA

Dins el soleraje de Fino del Puerto que es cria al celler El Drago, Sergio Martínez va seleccionar 8 botes per aconseguir un Fino amb major estructura i complexitat. Les botes es troben a la zona del celler més humida i més exposada als vents de l'Atlàntic.

NOTES DE TAST

De color groc or, intens i brillant. un fino molt salí, molt sec i amarg, en el qual les aromes de llevat i baixamar estan molt marcats. Amb un intens i prolongat final.

MARIDATGE

Gaudir aquest Fino del Puerto ben fred (7-9°C) i acompanyat de pernil ibèric o tàrtar de vedella.



Fino de Jerez

1/10

ENVELLIMENT MITJÀ 8 ANYS
SACA MARÇ 2019 480 AMPOLLES

CRIANÇA

Dins el soleraje de Fino del Puerto que es cria en una bota que durant 10 anys va nodrir la 2a criadera del Fino Jarana i que des de fa 6 anys s'ha mantingut en criaça estàtica. Les especials condicions d'humitat i temperatura del celler Las Cruces, on aquest vi es cria amb llevats autòctons, han permès mantenir un vel de flor compacte. En els dos últims anys aquest vel ha perdut vigor i densitat, afavorint una lleugeríssima oxidació.

NOTES DE TAST

De color groc palla amb ribet verdós. Al nas predominen les aromes d'ametlles torrades i notes especiades, amb un fons mineral i de fusta. Molt salí i afilat a la boca, amb una acidesa marcada.

MARIDATGE

Gaudir aquest Fino de Jerez (7-9°C) acompanyat de sashimi de salmó o tàrtar de tonyina vermella.



Amontillado de Sanlúcar 1/19

ENVELLIMENT MITJÀ 8 ANYS
SACA MARÇ 2019 480 AMPOLLES

CRIANÇA

Un Amontillado en el qual hi predomina la criança biològica i que en Sergio Martínez va seleccionar com a exemple de la finor que posseeix un Amontillado jove de Sanlúcar. S'ha criat durant 5 anys en criança biològica i 3 en criança oxidativa.

NOTES DE TAST

Delicat i elegant. Les aromes salines i ametllades es fonen amb notes de vainilla i neula. Records de pa torrat, galetes de gingebre i pa de pessic de taronja. En boca és amable i sedós, amb un final d'ametlles torrades i caramel.

MARIDATGE

Servir a uns 13-14°C amb tapes, foie-gras, carn curada, risotto de bolets, pollastre rostit o graellada de verdures.



Amontillado del Puerto

1/3

ENVELLIMENT MITJÀ 25 ANYS
SACA MARÇ 2019 480 AMPOLLES

CRIANÇA

En Sergio Martínez ha seleccionat una de les tres botes que conformen la solera d'aquest Amontillado que es cria a El Puerto de Santa María. La criança s'ha desenvolupat en una solera invertida amb un doble objectiu: primer, que les notes de la seva criança biològica com a Fino es mantinguin amb una intensitat major al llarg del seu recorregut per les criaderas; i segon, perquè la solera, a l'estar allunyada de la humitat de terra, experimenti un "estrès" hídric que intensifiqui la concentració del vi.

NOTES DE TAST

Intens i vibrant, complex i poderós. Aromes d'avellanes, cacau, tabac, cedre i fustes nobles, amb un toc de taronja gebrada. Immens en boca, salí i especiat, amb un final molt llarg i persistent en el qual apareixen notes de vainilla, cacau i pasta de full.

MARIDATGE

Servir a uns 13-14 ° C per acompanyar formatges molt curats, carxofes, presa o secret ibèric. Perfecte amb plats molt condimentats, propis de la gastronomia oriental.



Palo Cortado del Tonel

1/5

ENVELLIMENT MITJÀ 25 ANYS
SACA MARÇ 2019 480 AMPOLLES

CRIANÇA

Una de les cinc botes que conformen el planter del nostre Palo Cortado VORS, que envelleixen dins de la Bodega Los Arcos de Jerez. Seleccionat pel seu perfil clàssic, aquest Palo Cortado posseeix l'estructura i complexitat que només les llargues criances aporten.

NOTES DE TAST

Aromes de nous i avellanes torrades, fulla de tabac seca, fumats i cuir. Amable i glicèric a la boca, amb notes de xocolata negra i fustes nobles.

MARIDATGE

Servir a uns 13-14°C amb tapes o per acompanyar consomés, foie-gras, carn curada, formatges molt curats o carxofes. Perfecte amb plats molt condimentats, propis de la gastronomia oriental.



Tintilla de Rota

1/1

ENVELLIMENT MITJÀ 27 ANYS
SACA MARÇ 2019 204 AMPOLLES

CRIANÇA

Una raresa irrepetible, única i molt escassa. El bota actual és l'evolució de la Tintilla llançada el 2001. Després de més de 17 anys de criança estàtica s'han perdut més de 20 arroves per evaporació, portant al vi a una concentració excepcional. Després de la verema i abans de traslladar-lo al celler, el raïm es van sotmetre a l'assolellament perquè concentrassin els seus sucres. Un cop iniciada, la fermentació es va paraitzar per mantenir sucres de forma natural. Posteriorment va iniciar la criança en el sistema de Solera i Criaderas i des del 2001 aquesta bota ha mantingut una criança estàtica. Fins aquesta del 2019, només una petita saca d'aquesta bota s'havia realitzat al març del 2017.

NOTES DE TAST

D'intens i profund color banús amb un rivet marcadament iodat que impregna la copa reflectint la seva gran densitat. Molt aromàtic, destaquen notes de rebotiga, iode i regalèssia amb un fons de cafè i torrefacte. Sorprenent en boca per la seva combinació dolça i amarga. Notes de regalèssia negra i torrefacte apareixen de nou deixant un final lleugerament amarg.

MARIDATGE

Servir a uns 10-12°C amb formatges blaus, acompanyant postres de chocolate o sobre gelat de vainilla.

El Jerez s'ha d'abordar com un vi d'alta qualitat, no només com un aperitiu.



BIOLÒGIC
**FINOS I
MANZANILLAS**

Molt fred
-9°C / 44-48°F

Tancat: 2 anys
Obert: 2 setmanes

OXIDATIU
**OLOROSO,
PALO CORTADO I
AMONTILLADO**

Lleugerament fred
13-14°C / 55-57°F

Tancat: 3 anys
Obert: 3 mesos

DOLÇ
**PEDRO XIMÉNEZ I
MOSCATEL**

Fred
10-12°C / 50-54°F

Tancat: Indefinit
Obert: 12 mesos

ASSEMBLATGE
CREAM I MEDIUM

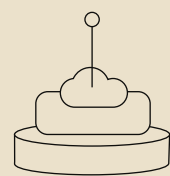
Fred
10-12°C / 50-54°F

Tancat: 3 anys
Obert: 12 mesos

VINS ENVELLLITS
V.O.S. & V.O.R.S.

Tancats: Indefinit
Oberts: 12 mesos

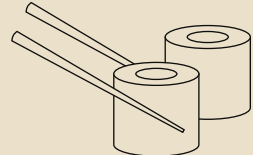
Maridatge



Tapes



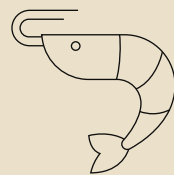
Verdura



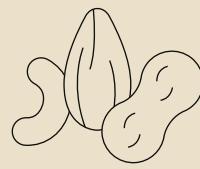
Cuina japonesa



Pernil ibèric



Marisc



Fruits secs



Arròs



Peix

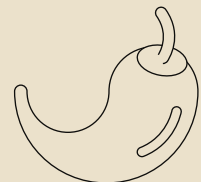
FINO I MANZANILLA



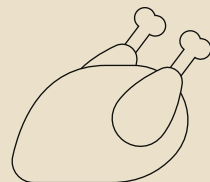
Sopa



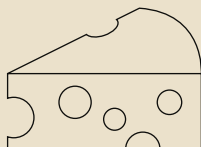
Verdura



Menjar picant



Aus de corral



Formatge



Arròs

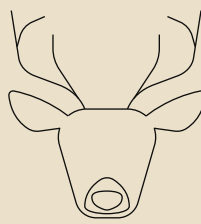


Xampinyons

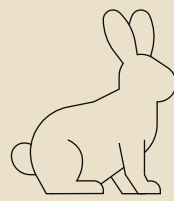


Peix

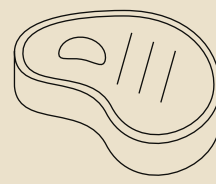
AMONTILLADO I PALO CORTADO



Caça



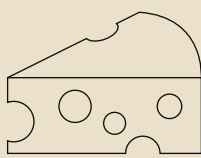
Carn blanca



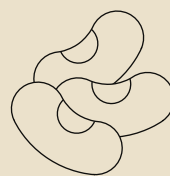
Carn vermella



Sopa



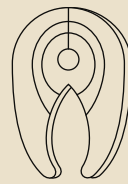
Formatge



Llegums

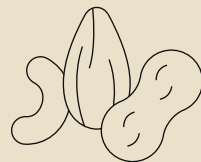


Arròs

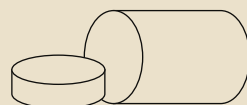


Peix

OLOROSOS



Fruits secs



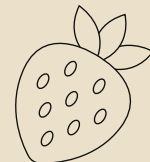
Foie gras



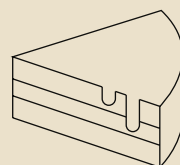
Menjar picant



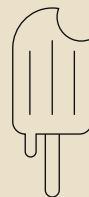
Formatge tendre



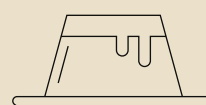
Baies



Pastís

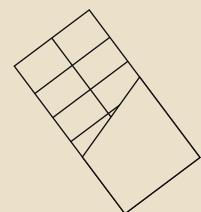


Gelat



Pudding

CREAM I MEDIUM



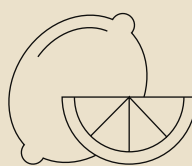
Xocolata



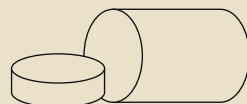
Formatge tendre



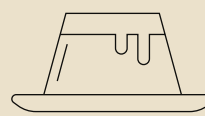
Baies



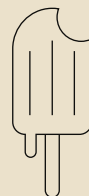
Cítrics



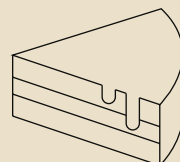
Foie gras



Pudding



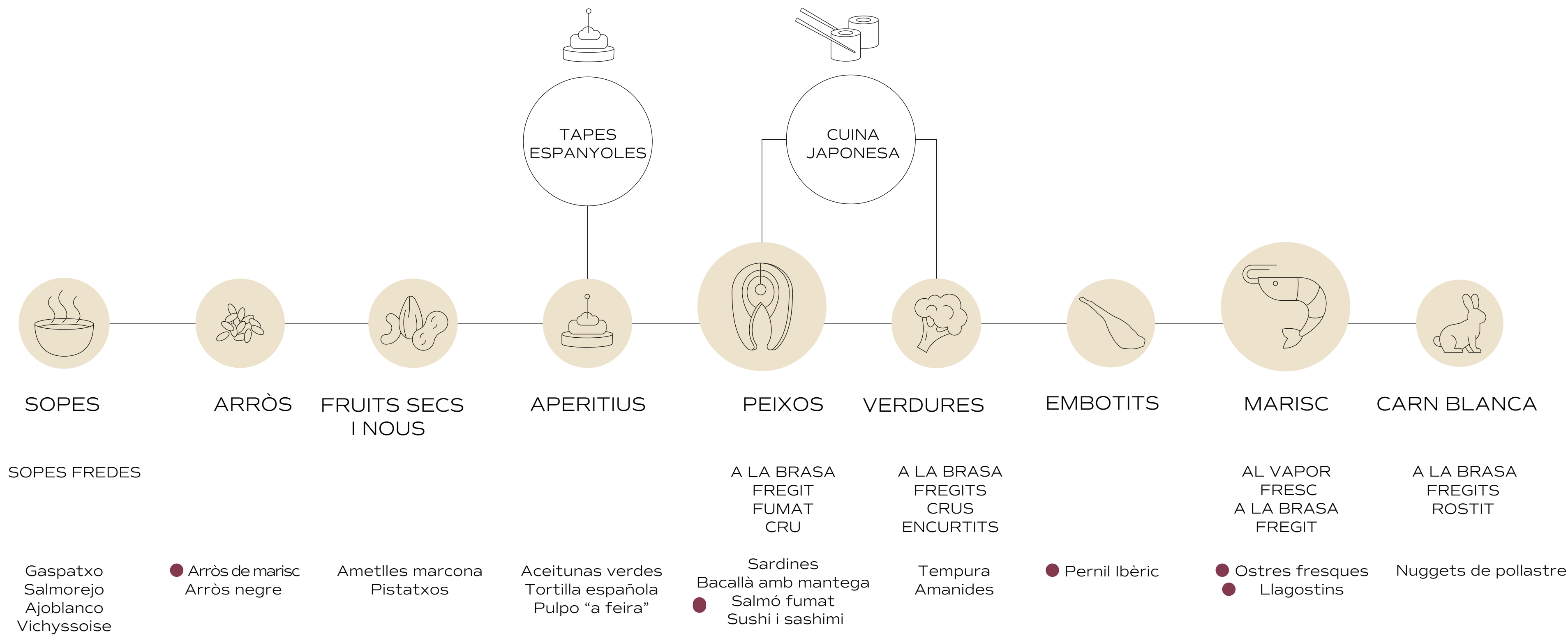
Gelat



Pastís

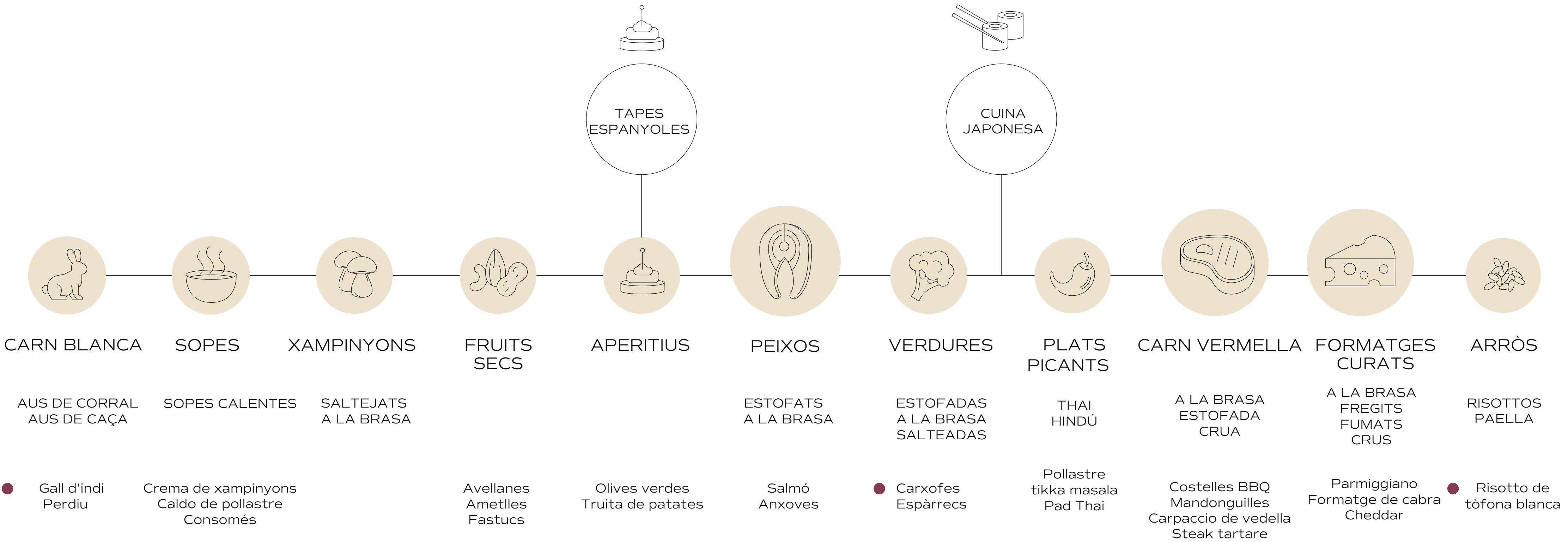
PEDRO XIMÉNEZ I MOSCATELL

Fino i Manzanilla



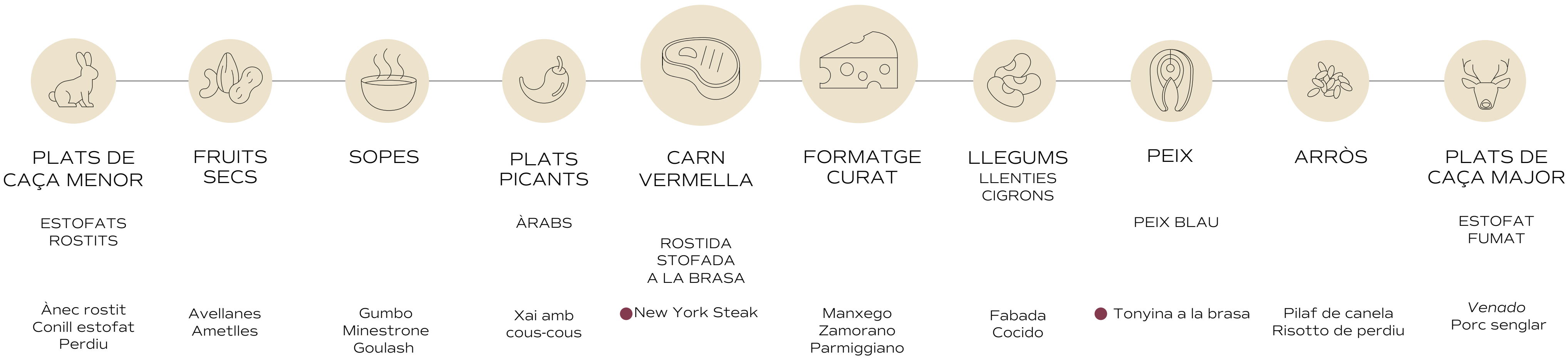
● MARIDATGE FAVORIT DE LUSTAU

Amontillado i Palo Cortado



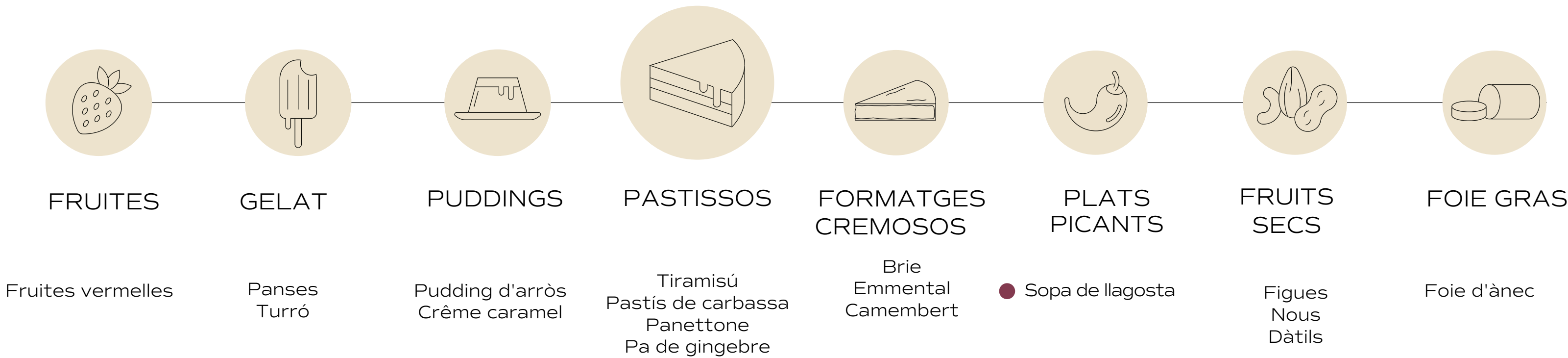
● MARIDATGE FAVORIT DE LUSTAU

Oloroso



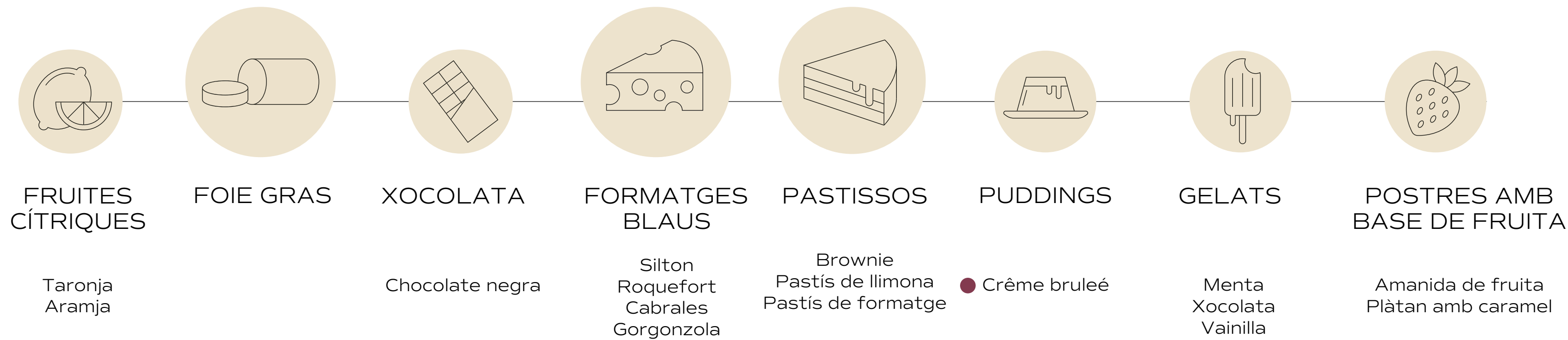
MARIDATGE FAVORIT DE LUSTAU

Cream i Medium



MARIDATGE FAVORIT
DE LUSTAU

Moscatell i Pedro Ximénez



● MARIDATGE FAVORIT DE LUSTAU

Cocktails i vins de Jerez

FINOS I MANZANILLAS

Aquests van bé amb sabors lleugers; vodka, rom blanc i especialment ginebra. Els sabors vegetals també són una bona opció per a un deliciós còctel a base de manzanilla.

PALO CORTADO I AMONTILLADO

Aquests combinen bé amb licors més foscos, com whisky, bourbon, tequila reposat i brandis. Ideals per a còctels amb matisos de vainilla, caramel, llevats o especiat.

OLOROSO

Va molt bé amb licors envellits i rancis, com whisky, rom i tequila rancis i brandis.

CREAM I MEDIUM

Aquests vins combinen molt bé amb licors de còctel clàssics, especialment whisky, rom i bourbon. Aporten equilibri i un toc d'acidesa.

PEDRO XIMÉNEZ I MOSCATEL

Aquests milloren quan es combinen amb licors envellits (roms envellits, tequila envellit o brandis). Solen crear un equilibri perfecte entre dolçor i acidesa.

Restaurants

Michelin ***

ABaC
Restaurant
Hotel

Michelin **

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 3939

coque

Michelin *

