



LUSTAU



LUSTAU

Localización

Historia

Reconocimientos

VIÑAS

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Tipos de Jerez

LOS VINOS

Gama Lustau Single Cask

Maridajes

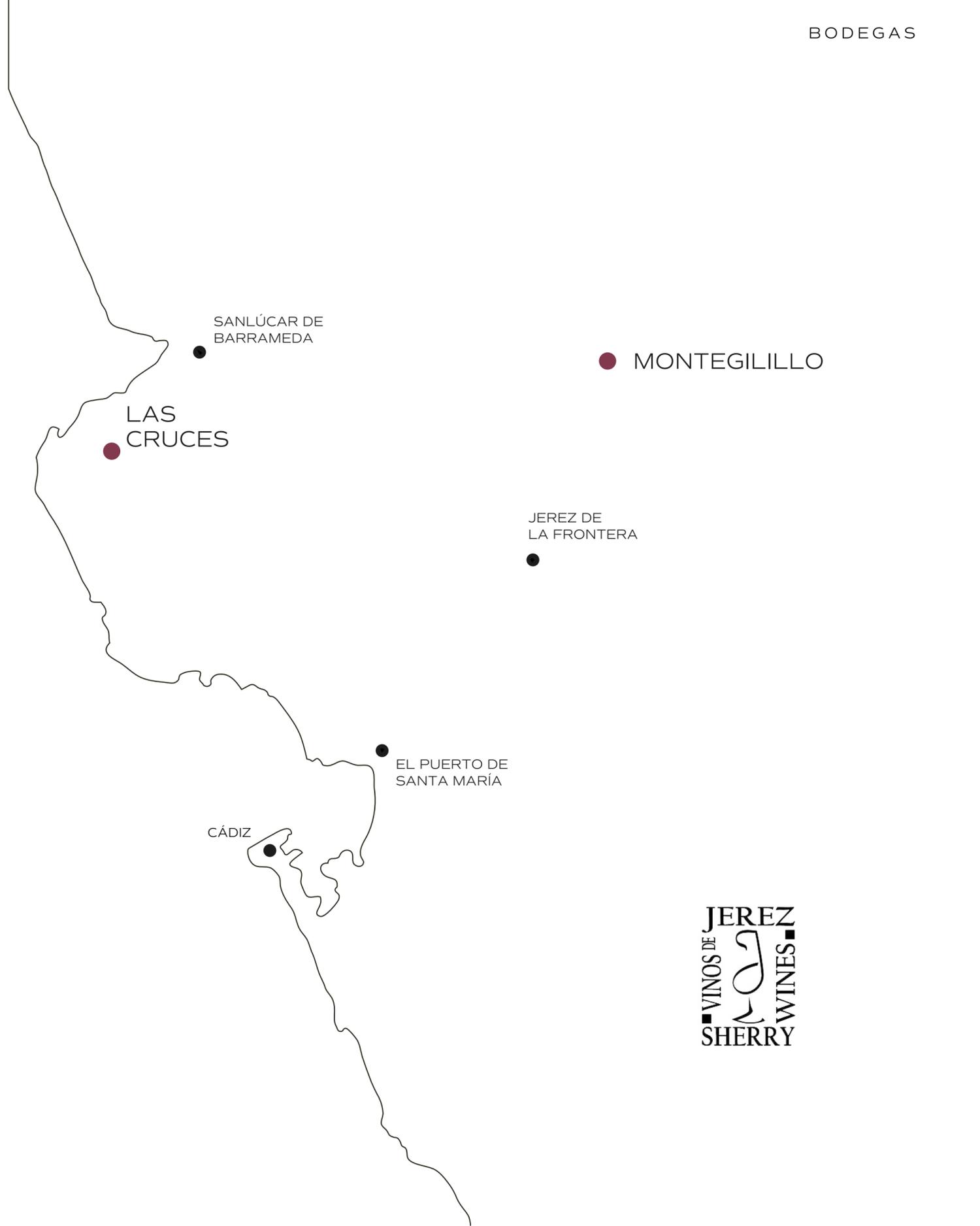
Cocktails

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
- VIÑEDOS
- VIÑAS DE LUSTAU

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.

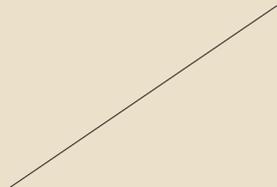
Del mosto al vino

Fortificación

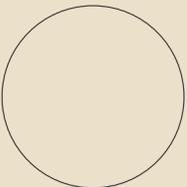
- 1** PRENSADO DE LAS UVAS
- 2** CLASIFICACIÓN DE LOS MOSTOS
- 3** EMPIEZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Vino base

ENCABEZADO (FORTIFICACIÓN)
1ª CLASIFICACIÓN: ENERO



VINOS LIGEROS
FINO
HATA 15% ALCOHOL



VINOS COMPLEJOS
OLOROSO
HATA 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



Crianza biológica

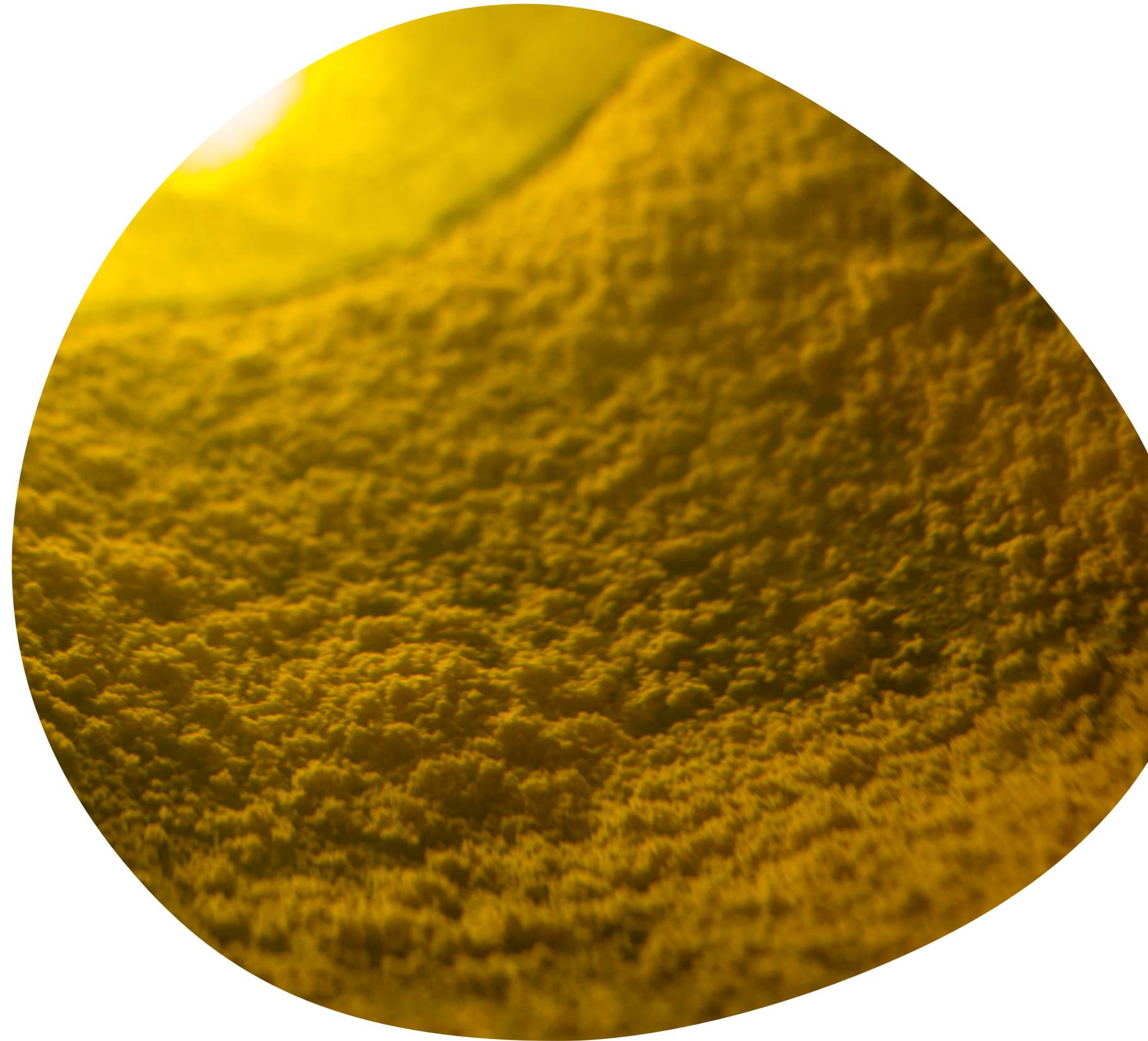
Una capa de levaduras, llamada “flor”, protege al vino de la oxidación y le aporta características organolépticas únicas. Un milagro que tiene su origen en el viñedo del que procede la uva palomino y en las condiciones especiales de temperatura y humedad que existen en las bodegas de Jerez.

**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

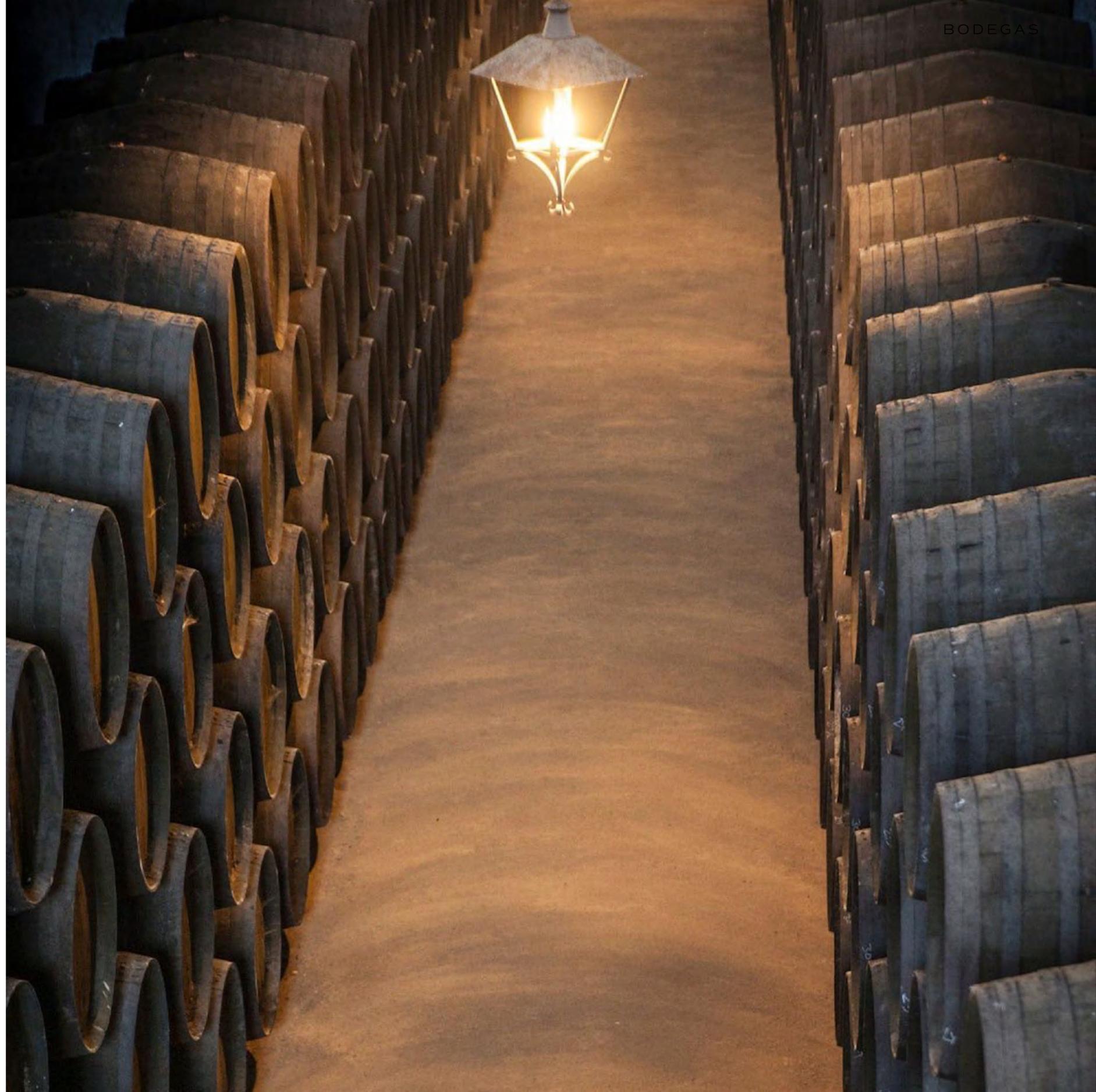
Los vinos de pedro ximénez y moscatel están elaborados con uvas homónimas.

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 BOCOÏ

FINO
DEL PUERTO

FINO
DE JEREZ

AMONTILLADO
DE SANLÚCAR

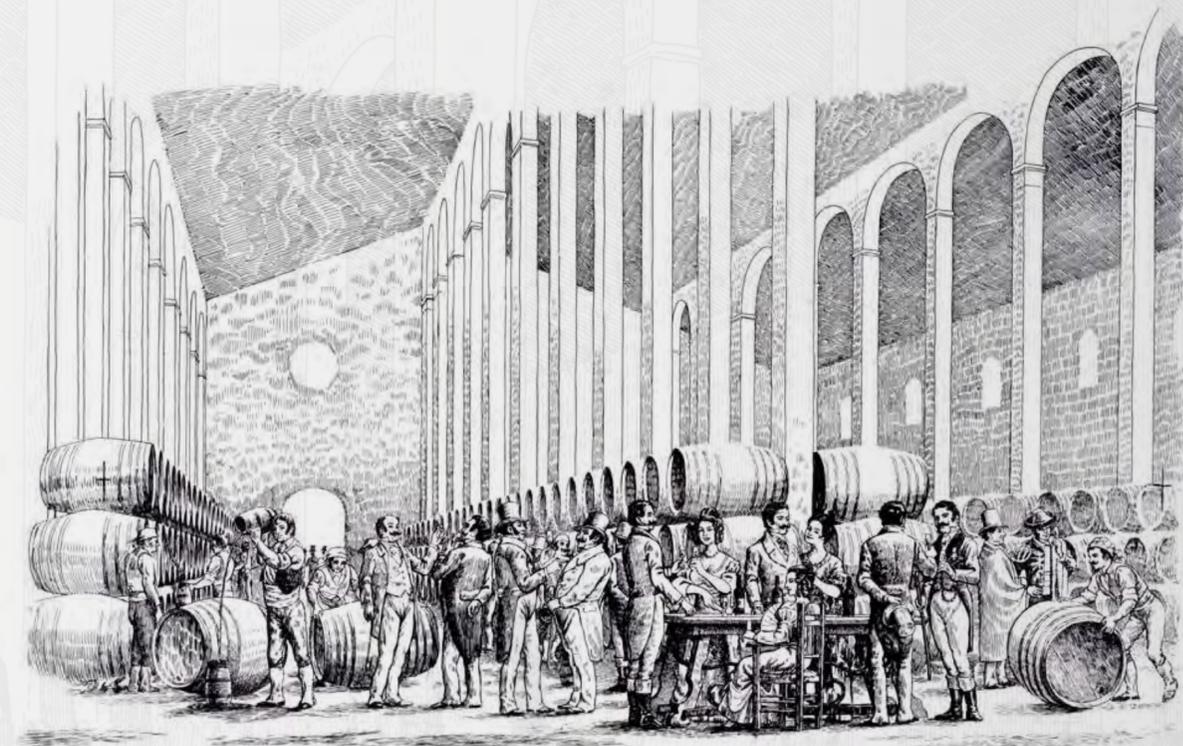
AMONTILLADO
DEL PUERTO

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
				Sergio Martínez
BOTA	0	SOLERA	0/0	SACA
				Marzo 2019



Manzanilla de Bolcoy

1/21

VEJEZ MEDIA 5 AÑOS
SACA MARZO 2019 480 BOTELLAS

CRIANZA

Una parte de la solera de Manzanilla Papirusa se cría 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

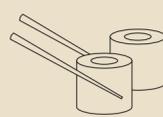
Maridaje



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



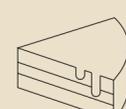
Comida picante



Queso tierno



Bayas



Tarta

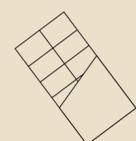


Helado



Pudding

CREAM Y MEDIUM



Chocolate



Queso tierno



Bayas



Cítricos



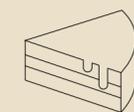
Foie gras



Pudding



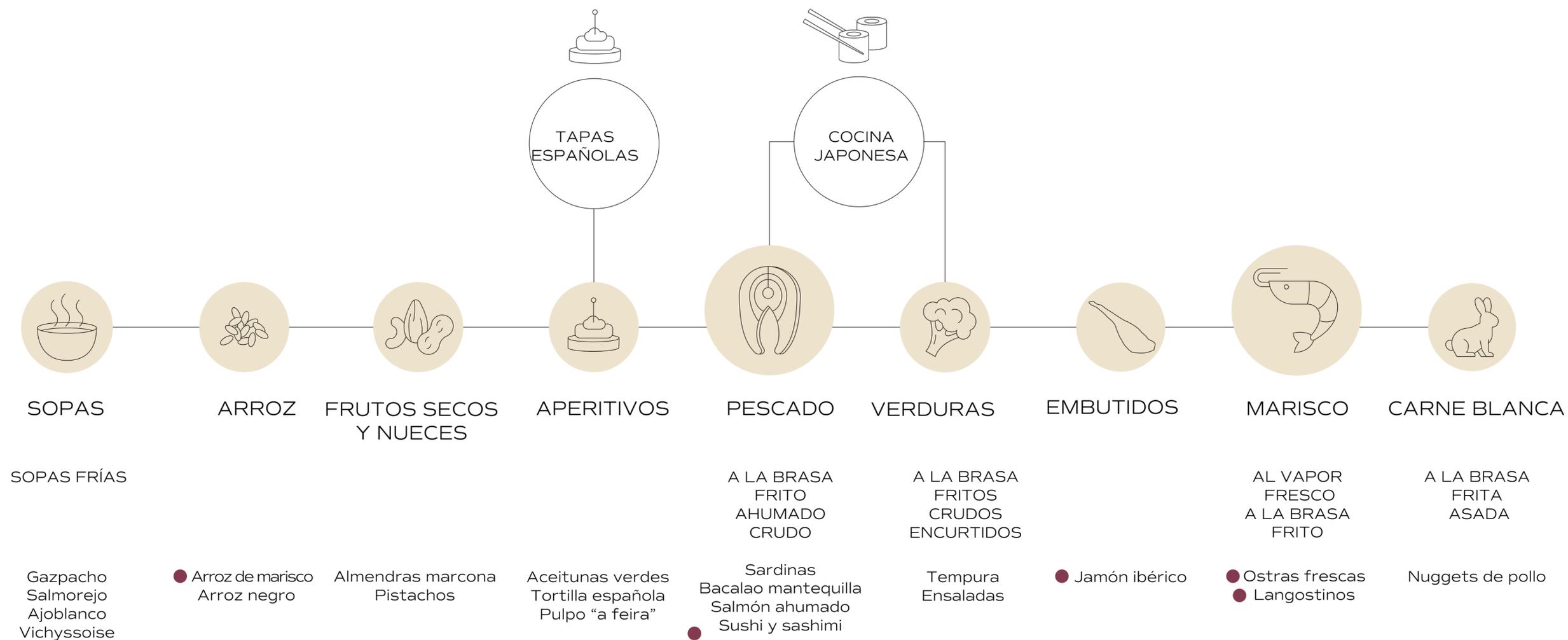
Helado



Tarta

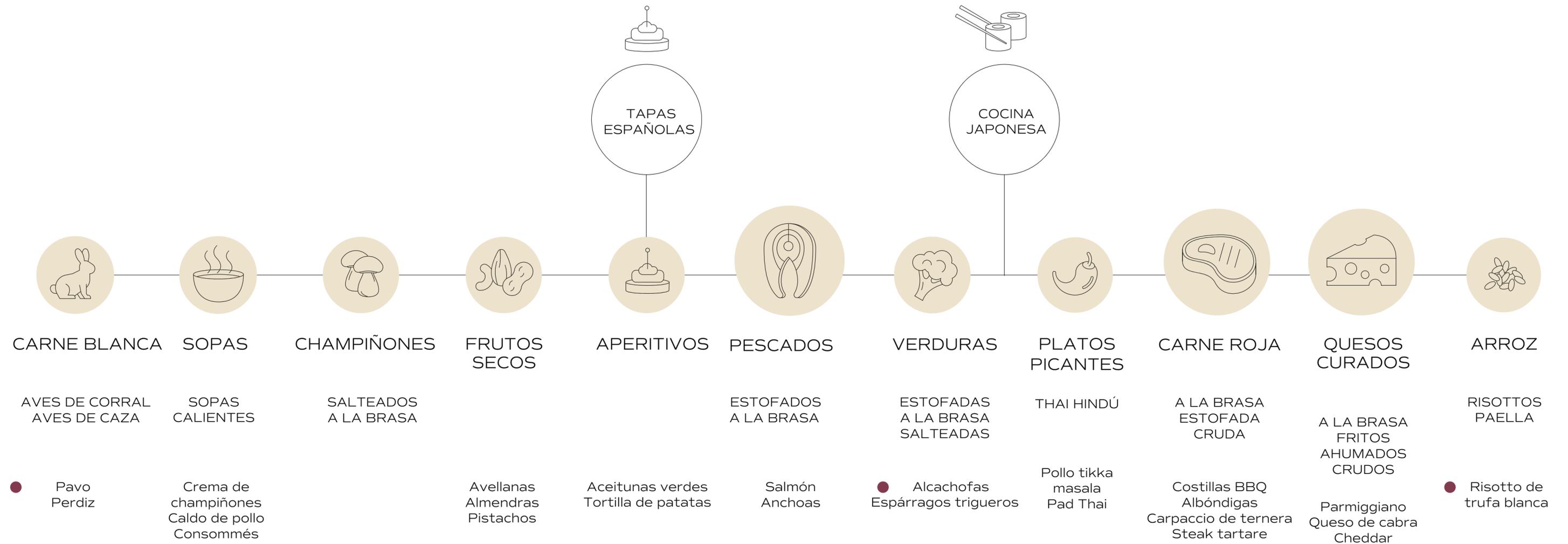
PEDRO XIMÉNEZ Y MOSCATEL

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



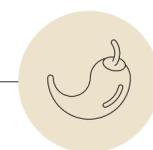
FRUTOS SECOS

Avellanas
Almendras



SOPAS

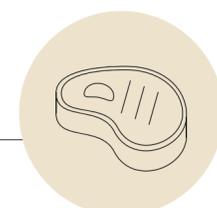
Gumbo
Minestrone
Goulash



PLATOS PICANTES

ÁRABES

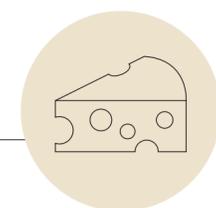
Cordero con
cous-cous



CARNE ROJA

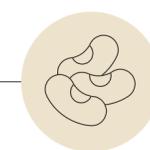
ROASTED
ESTOFADA
A LA BRASA

● New York Steak



QUESO CURADO

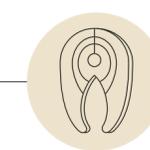
Manchego
Zamorano
Parmiggiano



LEGUMBRES

LENTEJAS
GARBANZOS

Fabada
Cocido



PESCADO

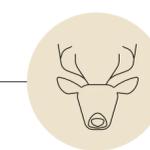
PESCADO AZUL

● Atún a la brasa



ARROZ

Pilaf de canela
Risotto de perdiz



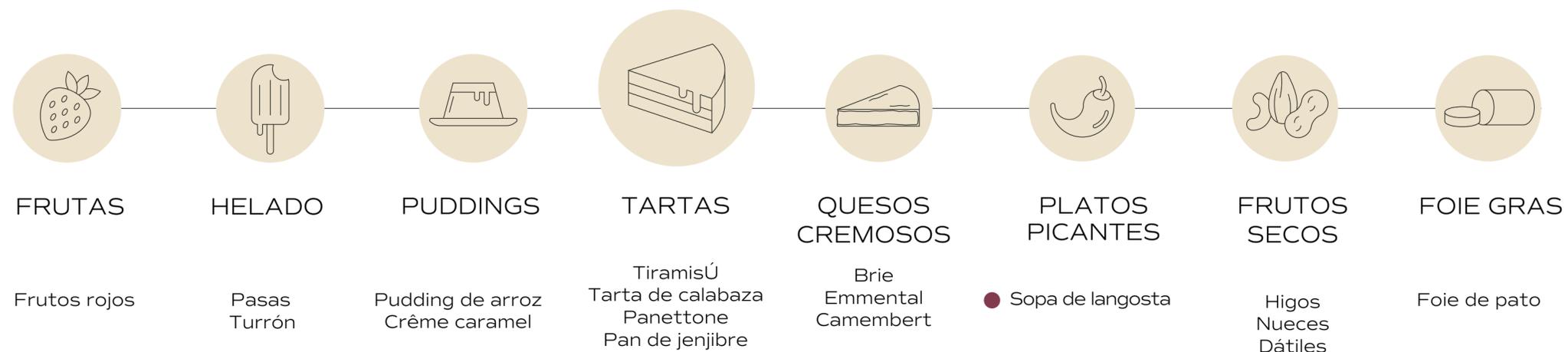
PLATOS DE CAZA MAYOR

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

Michelin *



CORRAL
DE LA
MORERIA

etxebarri
ERRETEGIA | ASADOR

