

La Ina

SHERRY FINO



Vitigno

Palomino 100%

Zona di produzione

Jerez de la Frontera

Caratteristiche sensoriali

Il colore è giallo tenue. Al naso è pungente con accenni minerali. In bocca è asciutto, brioso e con finale rotondo che avvolge il palato. Indicato da consumare come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce, oppure salmone affumicato, ostriche, sushi e sashimi. Servire ad una temperatura compresa fra 7° e 9° C.

Vinificazione e affinamento

La Ina è un Fino eccezionale, proveniente da una Solera del 1919. È rinomato per essere uno dei Finos più aromatici e intensi. Utilizzando il tradizionale metodo "Solera y Criaderas", viene affinato in botti di rovere americano per 5 anni a Jerez de la Frontera. Affinato sotto uno strato di lievito specifico, noto come "flor", all'interno della Bodega. Il clima dell'entroterra di Jerez de la Frontera crea un vino più ricco e corposo.



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES