

## **Nuevo Yodo: el amontillado Lustau para el Chef del Mar**

### **Bodegas Lustau y el restaurante Aponiente vuelven a unirse para crear una nueva edición limitada de YODO: un jerez amontillado criado a orillas del mar**

Esta primavera 2017 tiene como protagonista la presentación del nuevo Yodo Amontillado, una creación única y de edición limitada que vuelve a unir a Bodegas Lustau y el restaurante Aponiente tras el nacimiento hace ahora un año de Yodo, un vino de Jerez con alma marinera pensado para acompañar la cocina del prestigioso chef portugués Ángel León.

Tras el éxito de esa primera colaboración y con el firme objetivo de seguir ofreciendo un producto único y de calidad, nace ahora Yodo Amontillado, un vino de jerez elegante y con carácter, fruto de la experiencia y conocimientos de Ángel León, Juan Ruiz Henestrosa y Sergio Martínez, que seleccionaron esta bota única de Amontillado, venencia en mano, de entre las mejores soleras de Lustau en el Castillo de San Marcos (El Puerto de Santa María).

De color ámbar con reflejos anaranjados, en nariz despliega intensos aromas de almendra y avellana con ciertas notas de ebanistería, tostados y vainillas. En boca es agradablemente seco, fresco, amplio y muy largo, con elegantes toques amargos. En palabras de Juan Ruiz, Sumiller de Aponiente, Yodo Amontillado es “un amontillado de El Puerto de libro, de los que se enseñan y aprenden con el paso del tiempo, con un maridaje fácil capaz de “echar una mano” a cualquier plato complicado (...)”.

Bodegas Lustau es considerada hoy en día un referente cuando se habla de vinos de jerez de máxima calidad. La bodega española más premiada de los últimos años figura, además, entre las diez mejores bodegas del mundo.

Aponiente cuenta en la actualidad con dos Estrellas Michelin, galardones que reconocen el magnífico trabajo del Chef del Mar, Ángel León y su tripulación, entre los que se encuentra Juan Ruiz Henestrosa, sumiller y jefe de sala del restaurante, galardonado el pasado 2016 con el Premio Nacional de Gastronomía.

Sergio Martínez, enólogo de Lustau, es un perfecto conocedor de los vinos y las soleras que la bodega atesora después de una trayectoria de más de diez años recorriendo a diario las andanas que conforman los solerajes de Lustau. Es, además, un verdadero apasionado del amontillado.

Este nuevo Yodo Amontillado, con una edición limitada a 1.000 botellas solo podrá disfrutarse en el restaurante Aponiente, donde armonizará a la perfección con la particular cocina de Ángel León.

Un amontillado único. Un vino para la cocina del chef del mar.

**Datos de contacto:**

Yodo Lustau

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>