[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Jerez de la Frontera el 26/11/2021

# [Bodegas Lustau presenta su nuevo vino Lustau Cream VORS](http://www.notasdeprensa.es)

## Lustau renueva, con motivo de su 125 aniversario, la imagen de su exclusiva y limitada gama VORS, la cual se completa con el lanzamiento de este nuevo Cream

Bodegas Lustau (www.lustau.es) ha presentado su Lustau Cream VORS como el nuevo miembro de su premiada y reconocida gama VORS. Este Cream viene acompañado de la presentación de la nueva imagen para toda la gama, que se convierte con este nuevo vino en una de las gamas más completas de vinos de vejez certificada en el Marco de Jerez. Lustau Cream VORS nace de la selección y ensamblaje que Sergio Martínez, capataz y enólogo de Lustau, ha llevado a cabo entre las soleras más viejas que Lustau envejece en sus bodegas de Jerez. “Cada vino (Oloroso VORS y Pedro Ximénez VORS) envejece por separado en sus propias soleras. Una vez ensamblados, el vino resultante envejece tres años más en un único tonel en la Sacristía de la bodega para conseguir una mayor integración de todos sus elementos y obtener un vino de mayor complejidad, mayor intensidad aromática y mayor calidad” afirma Sergio. Lustau Cream VORS es un vino de color oro viejo con reflejos cobrizos. En nariz destacan aromas de nueces, naranja amarga, notas de café tostado, orejones y ciruelas. Sedoso y amable en la entrada, es intenso y poderoso, dando paso a un final seco, en el que las notas de oloroso se convierten en protagonistas. La saca inaugural de este Lustau Cream VORS sale al mercado con un número muy limitado unidades: 528 botellas. Este vino, como el resto de los vinos de la gama VORS; tiene su vejez certificada por el Consejo Regulador, garantizando así una vejez media mínima de 30 años. La renovada gama VORS de Lustau, por primera vez en botella transparente, pone en valor el color de sus vinos e incorpora el número de botas que compone el soleraje, el año de la saca y el número de botellas que salen al mercado. La nueva gama VORS de Bodegas Lustau: - Lustau Amontillado VORS Solera: 8 botas / Saca 2021: 900 botellas Premiado en 2021 con la medalla Decanter Platinum 97 puntos. - Lustau Palo Cortado VORS Solera: 7 botas / Saca 2021: 924 botellas Elegido entre los 10 mejores vinos del mundo por la prestigiosa IWC al recibir el premio Champion Fortified Manuel Lozano Trophy 2021 que le acredita como mejor vino fortificado del mundo. - Lustau Oloroso VORS Solera: 9 botas / Saca 2021: 900 botellas Elegido en 2020 como el Mejor Jerez del Mundo en los premios IWC y entre los 50 mejores vinos del Mundo en los Best in Show de Decanter. ​ - Lustau Cream VORS Solera 1 tonel / Saca 2021: 528 botellas - Lustau Pedro Ximénez VORS Solera: 6 botas / Saca 2021: 918 botellas Elegido en 2020 entre los 50 mejores vinos del Mundo en los Best in Show de Decanter Sobre Lustau Bodegas Lustau es considerada un referente a nivel mundial cuando se habla de vinos de máxima calidad. La filosofía de Lustau sigue siendo la misma desde su origen en 1896: ofrecer al consumidor la más amplia y selecta colección de especialidades de Jerez. Para más información: lustau@lustau.es www.lustau.es

**Datos de contacto:**

BODEGAS LUSTAU

678941507

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/bodegas-lustau-presenta-su-nuevo-vino-lustau](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Andalucia Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)