

Brandy "Gran Duque d'Alba" Solera Gran Reserva - Williams & Humbert



**TIPOLOGIA**

Brandy

**PROVENIENZA**

Regione dell'Andalusia

**MATERIA PRIMA**

Vini bianchi molto giovani e fruttati, fermentati a bassa temperatura

**LAVORAZIONE**

Le sue straordinarie caratteristiche sono il risultato di un'attenta selezione di tutte le materie prime utilizzate, a partire dalla selezione delle uve per il processo di distillazione. Dopo aver distillato il vino in alambicchi a 65 °C, il Brandy Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva - Williams & Humbert viene lasciato invecchiare secondo il metodo Solera in botti di rovere, che hanno precedente contenuto Sherry Oloroso

**INVECCHIAMENTO**

Invecchiato per almeno tre anni.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

- Colore: Mogano con sfumature dorate
- Profumo: Aromi complessi con ampie sfumature balsamiche che denotano la sua lunga e adeguata permanenza nel legno
- Gusto: Leggermente abboccato, morbido e pieno con note tostate e di vaniglia. Finale lungo.