

Brandy Solera Gran Reserva Cardenal Mendoza - Sánchez Romate Hnos



TIPOLOGIA

Brandy

Provenienza

Jerez (Spagna)

LAVORAZIONE

La produzione avviene con il metodo di Soleras: sistema che prevede l'uso di più file di botti affiancate e sovrapposte che nel corso del tempo vede parte del distillato contenuto in quelle superiori, trasferito nelle inferiori fino ad arrivare nella botte finale che conterrà il prezioso liquido, pronto per essere imbottigliato

INVECCHIAMENTO

Invecchiato in botti di rovere che precedentemente contenevano Sherry

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Mogano scuro e profondo
- Profumo: Bouquet ricco di caffè tostato, ciliegie, fichi e prugne
- Gusto: Tostato, elegante, dolce, concentrato, di bella persistenza