



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA ÚNICO

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Airén

Tipo de crianza: Reserva de holandas de alquitara que envejecen durante largos años de manera estática en botas de roble que contuvieron vinos viejos y que posteriormente se incorporan a su sistema tradicional de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 40 años.

Tipo de madera: Roble americano.

Envinado: Oloroso.

Graduación: 40°.

DESCRIPCIÓN

Brandy Solera Gran Reserva Único

NOTAS DE CATA

Color: Caoba tostado.

Nariz: Seco, intenso y fragante.

Boca: Suave y aterciopelado con recuerdos de vainilla. Complejo y excepcionalmente largo.

MARIDAJE

Chocolates y habanos.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir a temperatura ambiente, conservar en lugar fresco y seco.

	Botella	Caja
Formato Format	70 CL	x 3
% Alc.	40	
Peso Bruto Gross Weight	1,57	4,87
Código de barras Bar code	8423360010045	68423360010047