



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Airén

Tipo de crianza: Las holandas de alquitaras seleccionadas son envejecidas primero en añadas y después por el sistema de criaderas y soleras.

Años de crianza en barrica: 15 años.

Tipo de madera: Roble americano.

Envinado: Oloroso y Amontillado.

Graduación: 38°.

DESCRIPCIÓN

Brandy Solera Gran Reserva

NOTAS DE CATA

Color: Caoba dorado, viejo y luminoso.

Nariz: Notas a roble, amplio, limpio y elegante.

Boca: Sabor suave, equilibrado y seco. Redondo.

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 6
% Alc.	38	
Peso Bruto Gross Weight	1,35	8,43
Código de barras Bar code	8423360010021	28423360010025