



BRANDY SOLERA RESERVA

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Airén

Tipo de crianza: Holandas de alquitara que envejecen en botas envinadas con amontillados mediante el sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 5 años.

Tipo de madera: Roble americano.

Envinado: Amontillado.

Graduación: 36°.

DESCRIPCIÓN

Brandy Solera Reserva

NOTAS DE CATA

Color: Caoba dorado.

Nariz: Limpio, aroma afrutado y tostado.

Boca: Sabor suave y equilibrado.

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.	36	
Peso Bruto Gross Weight	1,27	7,95
Código de barras Bar code	8423360010052	28423360010056