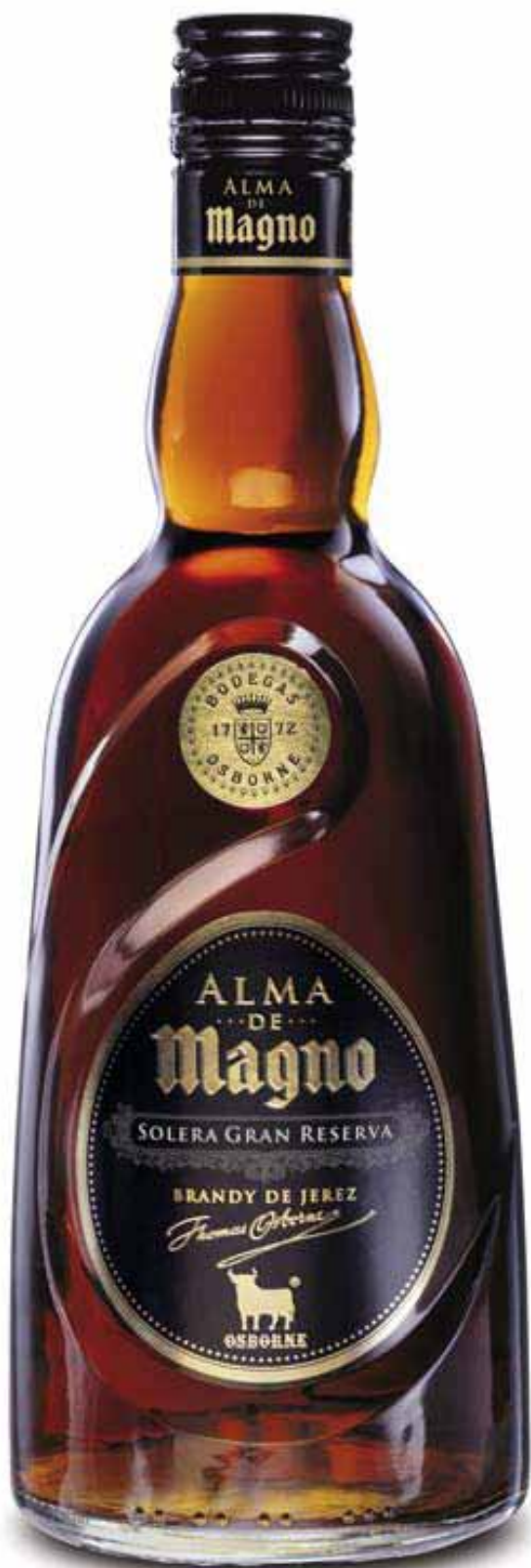


ALMA ... DE ... Magno



Denominación:

D. E. Brandy de Jerez.

Categoría:

Solera Gran Reserva.

Proceso de elaboración:

Brandy obtenido a partir de holandas y aguardiente de vino de baja graduación (65°), producidos en Bodegas Osborne Destilería en Tomelloso (Cuidad Real) tras la destilación en alquitaras de vinos seleccionados, sanos y equilibrados. Su proceso de elaboración y envejecimiento, que tiene lugar en Bodegas Osborne S.A. en El Puerto de Santa María (Cádiz), se caracteriza por un especial y cuidadoso ensamblaje de los distintos aguardientes.

Envejecido hasta:

5 años.

Graduación:

36°

Características Organolépticas:

A la vista

Color caoba oscuro, con ribetes ligeramente rojizos. Brillante, transparente. Luminoso.

A la nariz

Brandy de gran profundidad aromática enriquecido por finas notas de frutos secos y un elegante matiz de madera de roble especiada y recuerdos de cacao tostado, regaliz y vainilla.

A la boca

Paladar suave y aterciopelado, amplio y persistente. Muy equilibrado. Ligeramente abocado.

Conservación:

Como norma general, en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor.

Formatos:

70cl x 6, 5cl x 60