



Magno

Denominación:

D.E. Brandy de Jerez.

Categoría:

Solera Reserva.

Proceso de elaboración:

Brandy obtenido a partir de holandas, aguardientes de vinos de baja graduación (65°), asociados a alcoholes destilados de vino (94,5°), que se añejan en botas de roble americano previamente envinadas con vinos Olorosos de Jerez siguiendo el tradicional sistema dinámico de envejecimiento de Criaderas y Soleras.

Vejez Promediada:

Superior a 1 año.

Graduación:

36°

Características Organolépticas:**A la vista**

Color caoba. Luminoso, transparente, brillante..

A la nariz

Aroma limpio y de buena intensidad, vinoso y cálido con notas elegantes de madera de roble y clara percepción de las holandas.

A la boca

Paladar suave, armonioso, redondo y distinguido, bien integrado en las especias de la madera. Ligeramente abocado.

Conservación:

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

Con el tiempo, en botella puede aparecer alguna precipitación en el producto, fruto del proceso natural de envejecimiento en madera. En este caso basta con decantar el brandy antes de consumirlo.

Formatos:

*100cl x 12, 70cl x 12, 70cl x 6, 35cl x 24, 5cl x 50

* Sólo en Canarias