



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA DECÁNTER SELECTO

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Tipo de uva: 100% Airén

Tipo de crianza: Se trata de una selección de tres brandies de holandas de alquitaras, todos ellos de entre 12 y 20 años que han sido envejecidos previamente en añadas y después por el sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 12-20 años.

Tipo de madera: Roble americano.

Envinado: Oloroso y Amontillado.

Graduación: 40°.

DESCRIPCIÓN

Brandy Solera Gran Reserva Decánter Selecto

NOTAS DE CATA

Color: Caoba dorado y brillante.

Nariz: Aroma persistente y profundo con notas a almendras tostadas y exquisita madera. Amplio, limpio y elegante.

Boca: Sabor suave, equilibrado y seco. Sabroso y 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 4
% Alc.	40	
Peso Bruto Gross Weight	2,02	8,46
Código de barras Bar code	8423360010069	38423360010060