



## 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<br>Format            | 70 CL         | x 6            |
| % Alc.                       | 38            |                |
| Peso Bruto<br>Gross Weight   | 1,35          | 8,43           |
| Código de barras<br>Bar code | 8423360010021 | 28423360010025 |