BRANDY SOLERA RESERVA ANTIQUE

FERNANDO DE CASTILLA



BRANDY SOLERA RESERVA ANTIQUE

INFORMACION BASICA
Solera Reserva Antique
D.O. Brandy de Jerez

Producción
Destilados en alambique de cobre envejecidos en barricas nuevas de roble americano, barricas de Jerez Oloroso y terminados en barricas de Pedro Ximénez
Envejecimiento en barrica: Más de 10 años en el tradicional Sistema de Soleras y criaderas
Alcohol: 38% Vol.

Nota de cata:
Color: Color dorado oscuro
Nariz: Afrutado, tostado con notas de roble, oloroso y garrapiñadas
Sabor: Equilibrado, suave y delicado
Maridaje: Café y chocolate
Servicio: Solo o mezclado con soda o refrescos

INFORMACIÓN TÉCNICA
Botella: 70 cl
Caja: 6 x 70 cl
Palé: 70 cajas, 7 capas de 14 cajas
EAN Botella: 8423360010120
EAN Caja: 28423360010124

Conservación: 20 años o más si se guarda en un lugar fresco, seco y oscuro