

BRANDY

DESTILADO DE PURO VINO



ORIGEN: JEREZ DE LA FRONTERA

VARIEDAD: BRANDY

GRADO ALCOHÓLICO: 40,00%

ELABORACIÓN:

Destilado de Puro Vino a baja graduación de la Casa Ximénez-Spínola, especialista en elaboración de P.X de soleo extremo y fructosa natural. Fué y sigue siendo costumbre de los almacenistas de Jerez, destilar los vinos de algunas barricas, con el fin de obtener "Holandas finas de alquitara", capaces de proporcionar calidad y grado alcohólico suficientes como para elaborar un auténtico "Brandy Destilado de Puro Vino".

CATA:

AROMA: La intensidad alcohólica inicial propia de sus 40°, se muestra, tras unos segundos de oxigenación, suavemente equilibrada con notas de pasificación, así como con recuerdos a maderas nobles, ebanistería y fondo de solera vieja.

SABOR: En boca redondo, profundamente aterciopelado y con una sutil dulcedumbre que recuerda tanto a la materia prima, como a barricas en las que ha envejecido. Fase retro-nasal e intensidad de post-gusto muy prolongadas y absolutamente inolvidables.

