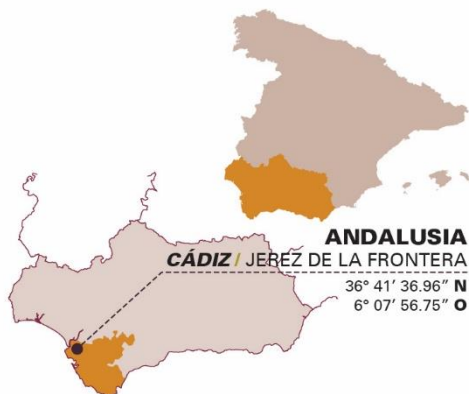




# BRANDY GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA RESERVA

## JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



### TIPOLOGIA

Brandy



### ZONA PRODUTTIVA

Jerez De La Frontera



### MATERIA PRIMA

Vini bianchi molto giovani e fruttati, fermentati a bassa temperatura



### DISTILLAZIONE

La distillazione viene effettuata in alambicchi a 65° per l'ottenimento di eccellenti acquaviti



### INVECCHIAMENTO

12 anni in botti di rovere americano, che hanno precedentemente contenuto sherry Oloroso, seguendo il tradizionale sistema Criaderas e Soleras



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Mogano brillante con sfumature dorate



### PROFUMO

Al naso esprime complessi aromi, arricchiti da toni balsamici e da sentori dati dal lungo affinamento in legno



### SAPORE

In bocca è pieno e morbido, lascia spazio ancora alla tostatura del legno e a gusti vanigliati. Lunghissima la persistenza



### CONSIGLI DI CONSUMO

Ideale da bere a fine pasto a temperatura ambiente, leggermente riscaldato nella cavità della mano

