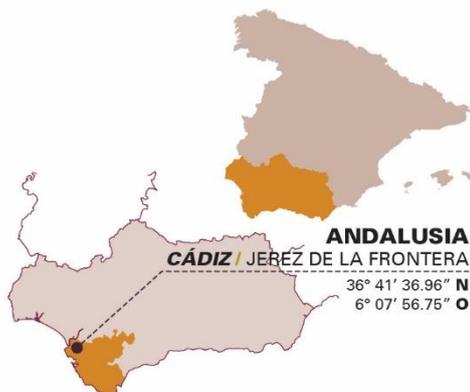




BRANDY GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA RESERVA

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

