

Brandy de Jerez "Gran Duque d'Alba" XO Solera Gran Reserva - Williams & Humbert



TIPOLOGIA

Brandy

ZONA DI PRODUZIONE

Regione dell'Andalusia

LAVORAZIONE

Dalle vinacce delle migliori uve si ottengono distillati di pregio: in questo caso il prodotto si ottiene da un sapiente blend delle Soleras di Gran Duque d'Alba e Gran Duque d'Alba Oro.

L'assemblaggio dei due distillati permette di dare vita ad un blend davvero eccezionale, che a sua volta è destinato ad affinare nel pieno rispetto del tradizionale metodo Soleras

INVECCHIAMENTO

Le acquaviti vengono fatte invecchiare in botti di rovere americano che sono state preventivamente trattate con vino Oloroso. Questo brandy straordinario viene sottoposto ad un periodo di oltre venticinque anni di invecchiamento, per permettergli di acquisire tutti i sentori più complessi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Mogano con toni dorati
- Profumo: Spiccano certamente le note balsamiche, di uva passa e legno tostato
- Gusto: Leggermente abboccato, è morbido e pieno con note tostate e di vaniglia, un finale lungo e gradito.