



FUNDADOR

EXCLUSIVO

SOLERA GRAN RESERVA



CARACTERÍSTICAS:

Fundador Exclusivo es un brandy añejo, de color ámbar intenso, con reflejos dorados. A la nariz es redondo, potente, con aromas de madera envinada con vino de Jerez, cedidos tras su largo envejecimiento. En la boca es equilibrado, pleno y suavemente seco con un agradable sabor y persistencia.



FUNDADOR

EXCLUSIVO



-TIPO DE BRANDY: SOLERA
GRAN RESERVA

-VARIEDAD DE LA UVA: 92 % Palomino seleccionada del área del Jerez Superior y 8% Pedro Ximénez asoleada y pasificada.

-ENVEJECIMIENTO: Sistema de Soleras, en dos fases, en principio con crianza biológica y posteriormente sin el velo de flor, todo ello en botas de roble americano de 500 L de capacidad.

-FUNDACIÓN DE LA SOLERA:
1.889

-GRADO ALCOHÓLICO:
40 % volumen

-TIPO DE BOTELLA:
Específica

CAPACIDAD: 75 c.l.

-ZONA DE PRODUCCIÓN:
Jerez. D.O. Brandy de Jerez

-HOLANDAS: Los mejores vinos son seleccionados para su destilación en alquitaras (aparatos de destilación tradicionales de cobre, en sistema discontinuo) y obtención de Holandas a 65% Vol. de la máxima calidad. Las Holandas de alquitara son envejecidas por el sistema de soleras en botas de roble Americano previamente envinadas con vino de Jerez tipo Oloroso.

-CONSUMO: Como copa al final de una comida acompañando el café y con chocolate.

-CONSUMO PREFERENTE: Se puede beber ahora y también puede guardarse según se indica más abajo. Una vez abierta, conservar en sitio fresco y consumir antes de tres meses.

CONSERVACIÓN: En sitio fresco (15° - 17° C) en posición vertical.

