

FUNDADOR

GOLD RESERVE

BRANDY  DE JEREZ



CARACTERÍSTICAS:

El resultado de largo tiempo de crianza en sistema de soleras, a partir de los mejores destilados, configura un brandy de color ambarino dorado, con viva transparencia. Presenta un aroma equilibrado, limpio y etéreo, desarrollado por su envejecimiento en madera. El sabor es armonioso y suave, irrumpiendo en la boca con agradable plenitud y persistencia.



FUNDADOR

GOLD RESERVE

BRANDY  DE JEREZ

-TIPO DE BRANDY:
SOLERA RESERVA

-ENVEJECIMIENTO: Sistema de Soleras en botas de roble Americano de 500 L de capacidad, previamente envinadas con vino de Jerez.

-CABECEO: Compuesto por 30 vinos de soleras distintas de los tipos Oloroso, Pedro Ximénez, Finos y Amontillados, con vejees comprendidas entre 3-20 años.

-CONTENIDO ALCOHÓLICO: 36 % volumen

-CAPACIDAD: 70 cl. & 175 cl

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

-CONSUMO: Como copa al final de una comida acompañando el café y con chocolate. También es perfecto con hielo y en combinación con refrescos.

-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.

