

103

ETIQUETA NEGRA



Denominación:

D. E. Brandy de Jerez.

Categoría:

Solera Reserva.

Proceso de elaboración:

Brandy obtenido a partir de holandas, aguardientes de vinos de baja graduación (65°), asociados a alcoholes destilados de vino (94,5°). Su añejamiento en botas de roble americano previamente envinadas con vinos Amontillados de Jerez siguiendo el tradicional sistema dinámico de envejecimiento de Criaderas y Soleras.

Vejez Prometida:

Superior a 2 años.

Graduación:

36°

Características Organolépticas:

A la vista

Color oro oscuro, brillante con reflejos rojizos.

A la nariz

Aroma distinguido, con nota clara de roble, elegante y persistente, muy vinoso y equilibrado.

A la boca

Lleno y armonioso, suave y redondo debido a su prolongado envejecimiento. Ligeramente abocado.

Conservación:

Como norma general, en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor.

Formatos:

*100cl x 12, 70cl x 12, 70cl x 6, 35cl x 4, 5cl x 50,

* Sólo en Canarias