



# 103

## ETIQUETA BLANCA

### **Denominación:**

Bebida espirituosa

---

### **Proceso de elaboración:**

Bebida espirituosa obtenida a partir de holandas y aguardientes de vino combinados con destilados de origen agrícola seleccionados. Su proceso de elaboración y envejecimiento se caracteriza por el uso en su añejamiento de botas de roble americano previamente envinadas con vinos Finos de Jerez, siguiendo el tradicional sistema dinámico de envejecimiento de Criaderas y Soleras.

---

### **Vejez Promediada:**

Superior a 2 meses

---

### **Graduación:**

33° ± 0.3

---

### **Características Organolépticas:**

#### **A la vista**

Color oro pálido, luminoso, brillante.

#### **A la nariz**

De media intensidad, fragante, con un bouquet que recuerda al melocotón maduro y un delicado toque de roble. Equilibrado y cálido.

#### **A la boca**

Suave, amable y persistente, ligeramente abocado.

---

### **Conservación:**

Como norma general, en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor. Esta bebida mejora en la botella, pudiendo aparecer con el tiempo alguna nube o ligero precipitado, fruto de la insolubilización de alguno de los componentes naturales, extraídos de la madera, durante su proceso de envejecimiento. En este caso, para su consumo, basta con decantar previamente.

---

### **Formatos:**

\*100cl x 12, 7cl x 12, 35cl x 24, 5cl x 50 x 24, 5cl x 50.

\* Sólo en Canarias