



## **BRANDY TRADICIÓN SOLERA GRAN RESERVA**

**Vejez promedio:** 25 años  
**Contenido alcohólico:** 38% alc/vol

### **Nota de Cata**

Color: Caoba oscuro con tonos rojizos brillantes.

Nariz: Especiado a clavo y nuez moscada, aromas de maderas nobles cuidadosamente tostadas, toques herbáceos y recuerdos de licor de chocolate y tabaco de pipa.

Paladar: Ligero, elegante y potente, con notas amargas que responden al envejecimiento prolongado en roble, y un pos gusto a tostado muy largo.

**Gastronomía:** Es un buen aliado de chocolates amargos, puros habanos de medio Fuertes a Fuertes y frutos secos. Combina sorprendentemente bien con quesos, en particular con los estilos Gorgonzola, Idiazábal o Torta del Casar.

**Temperatura de servicio:** En invierno la temperatura ideal de servicio está entre los 16 y los 18°. Tanto en verano como en inviernos es muy agradable con hielo.

**Conservación:** Si la botella está cerrada el brandy permanecerá en perfectas condiciones. Una vez que la botella ha sido abierta el brandy se mantendrá estable, siempre que la botella se conserve en posición vertical y alejada de la luz u otras fuentes de calor.

**Capacidad de embotellado anual:** 3.000 botellas/año

**Presentación:** Botella transparente de 70 cl etiquetada y numeradas a mano.