



BRANDY TRADICION PLATINUM SGR

Vejez Promedio: 50 años
Contenido alcohólico: 38% alc/vol

Nota de cata:

Color: Color caoba muy oscuro con irisaciones y odadas producto de su vejez. Su color natural ha sido adquirido con el transcurso de los años, en oscuridad y en contacto con la Madera y el aire.

Nariz: la nariz es tremendamente compleja debido a su vejez. Encontramos notas de maderas nobles viejas y frutos secos. También resaltan aromas industriales, de herboristería, especias (clavo y nuez moscada), cacao, tabaco, regaliz.

Paladar: Tiene un sabor muy potente, que viene definido por su vejez. Es dulce a la entrada en boca, seco a mitad y amargo al final, haciendo una combinación imposible.. Tiene una largura en boca indescriptible con un pos gusto a chocolate, especias y hierbas.

Gastronomía:

Combina a la perfección con chocolates amargos, semillas de cacao y puros habanos de medio a fuertes. Puede combinar bien con frutos secos.

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: 500 botellas/año

Presentación: Se presenta en una botella hecha a mano en la Real Fábrica de cristal de La Granja, siguiendo métodos de elaboración y tallado del siglos XVII. Cada pieza es única y se ha adaptado para 70 cl de capacidad.