

BB

BRANDY DE JEREZ

Brandy de Jerez envejecido en botas de roble americano durante 12 meses que han sido envinadas durante largo tiempo con vinos olorosos de jerez y elaborado por el sistema tradicional de Criaderas y Soleras.

Nuestros enólogos han ensamblado holandas y aguardientes seleccionados de vinos destilados que se han redondeado con pequeñas cantidades de vino oloroso viejo y Pedro Ximénez. Más de la mitad de los aguardientes utilizados son de baja graduación - no superior a 70 % vol - y contienen todos los aromas típicos y originarios de los vinos que se destilaron.

LIMITED EDITION

SPANISH

Solera

YEARS OF AGEING IN

OAK CASKS

REBELLIOUS
THE BRANDY.

THE NOSE

ALMONDS & RAISINS

THE PALATE

SMOOTH FINISH.



BARBADILLO

DESDE 1821

DATOS BÁSICOS

Área: D.O. Brandy de Jerez

Crianza: Sistema Tradicional de Criaderas y Soleras

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 36.0 ± 0.5% Vol

PH: 3.5 ± 0.2

Azúcar Residual: 15 ± 0.5 g/L

FORMATO DE VENTA:

Botella de 70cl

Caja de 6 Botellas de 70cl