



ESTD 1730  
**FUNDADOR**  
**SHERRY CASK**  
**FINE BRANDY**  
*Triple Madera*

Brandy Solera Gran Reserva de la D. O. Brandy de Jerez, obtenido a partir de vinos seleccionados para su destilación, obteniendo aguardientes y holandas de la más alta calidad y envejecido a través del tradicional sistema de Criaderas y Solera en Sherry Casks, botas de roble americano de 500L, envinadas previamente con una exclusiva selección de Amontillados, Olorosos y Pedro Ximénez.

Formato: 70cl.



Caoba ambarino con reflejos anaranjados, brillante y muy luminoso.



Complejo, lleno de notas especiadas de roble y esteres vinosos que se mezclan con recuerdos frutales, miel, vainilla y toffee.



Extraordinariamente equilibrado en suavidad, cuerpo y redondez. Estructurado y pleno, con notas de vainilla, frutas confitadas y caramelo. Final largo y persistente.

### Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** como toque final a un almuerzo o cena especiales, con final relajado.
- **Temperatura de servicio:** consumir fresco, aproximadamente entre 10-15°C.
- **Conservación recomendada:** lugar seco y a temperatura ambiente.
- **Maridaje:** frutos secos, postres con chocolates, repostería, comidas picantes y especiadas (comida china).
- **Consumo recomendado:** solo, en coctelería o combinado con refrescos.

### Premios y menciones

