



FUNDADOR

DOBLE MADERA



Solera Reserva

Brandy Solera Reserva de la D. O. Brandy de Jerez, obtenido a partir de vinos seleccionados para su destilación y envejecido a través del tradicional sistema de Criaderas y Solera en botas de roble americano, envinadas previamente con Oloroso o Fino. El doble envejecimiento aporta a este brandy su tacto aterciopelado y sabor vinoso.

Formato: 1L y 70cl.



Topacio ambarino con reflejos anaranjados, brillante y transparente.



Buqué muy complejo, lleno de notas especiadas de roble mezcladas con frutos secos, miel, dulces de vainilla y toffee.



Estructurado, redondo, suave en el paladar, de gran complejidad, con matices almendrados y pleno de notas vinosas de Sherry mezcladas con recuerdos a vainilla y caramelo. Su final es largo y persistente.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** después de las comidas a modo de digestivo o en combinaciones con café.
- **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).

Premios y menciones

