



Brandy Solera Reserva elaborada a partir de Finos, Amontillados, Olorosos y Pedro Ximénez. Es resultado de un largo envejecimiento de los mejores destilados a través del tradicional sistema de Criaderas y Solera propio del Marco de Jerez.

Formato: 50cl.



Ámbar dorado con una
vívida transparencia.



Equilibrado, limpio y ligero,
madurado por su envejecimiento
en botas envinadas con vino de
Jerez.



Armonioso, pleno, suave
y persistente.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** como copa al final de una comida especial, solo, en un cóctel o mezclado con refrescos.
- **Temperatura de servicio:** consumir fresco, entre 10-15°C.
- **Conservación recomendada:** lugar seco a temperatura ambiente.
- **Maridaje:** perfecto con frutos secos, postres con chocolates, repostería y comidas picantes y especiadas.