



FUNDADOR SUPREMO

Brandy Solera Gran Reserva obtenido a partir de vinos cuidadosamente seleccionados para su destilación. Envejecido en Sherry Casks que han contenido Amontillado de 15 años. Una expresión inigualable.



Ámbar dorado, muy brillante y luminoso.



Sutiles aromas de frutos secos de cáscara, con notas de almendras y avellanas. Es intenso y de pujanza atenuada.



Sensaciones cálidas, pleno, muy equilibrado y suavemente seco. Los matices de frutos secos se entremezclan con las notas de madera envinada.

Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** como el toque final de un especial almuerzo/cena, con un final relajado.
- **Temperatura de servicio:** consumir fresco, entre 10-15°C.
- **Conservación recomendada:** lugar seco y a temperatura ambiente.
- **Maridaje:** nueces, postres con chocolates, repostería y comidas picantes y especiadas (comida china).
- **Tipo de copa recomendada:** vaso bajo tallado.

Premios

