



FUNDADOR

TRIPLE MADERA



Solera Gran Reserva

Brandy Solera Gran Reserva de la Denominación Específica Brandy de Jerez, obtenido a partir de vinos muy seleccionados para su destilación en alquitaras y en columnas obteniendo de ellos holandas, aguardientes y destilados de vino de la máxima calidad; envejecidos a través del tradicional sistema de Criaderas y Solera en Sherry Casks, botas de roble americano de 500 litros de capacidad, que han contenido previamente Fino, Oloroso y Pedro Ximénez.

Formato: 70cl.



Caoba ambarino con reflejos anaranjados, brillante y muy luminoso.



Complejo, lleno de notas especiadas de roble y esterés vinosos que armoniosamente se entremezclan con recuerdos frutales, miel, vainilla y toffee.



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

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:** almacenar en un lugar seco a temperatura ambiente.
- **Maridaje:** frutos secos, postres con chocolates, repostería, comidas picantes y especiadas (comida china).
- **Tipo de copa recomendada:** solo, servido en vaso bajo para disfrutar todos sus matices. También es perfecto como ingrediente de coctelería.

Premios y menciones

