



ESTD 1730  
**FUNDADOR**  
**SHERRY CASK**  
**FINE BRANDY**  
**DOBLE MADERA**

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 una exclusiva selección de Olorosos y Amontillados. El doble envejecimiento aporta a este brandy su tacto aterciopelado y sabor vinoso.

Formato: 70cl.



Topacio ambarino  
brillante con reflejos  
anaranjados.



Sofisticado, con notas  
picantes mezcladas con frutos  
secos, miel y toffee.



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

## Nuestra recomendación

- **Momento de consumo:** perfecto para ser disfrutado en un ambiente relajado o momento especial.
- **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

