



Brandy Solera Gran Reserva con un sabor y elaboración muy cuidados. Envejecido mediante el sistema tradicional de Criaderas y Solera propio de Jerez, en botas que previamente han contenido durante muchos años vinos de Jerez, aportándole unos matices exclusivos.

Formato: 70cl.



Ámbar intenso con tonos dorados.



Redondo y fuerte, con aromas de madera sazonada con vino de Jerez después de un largo periodo de envejecimiento.



Equilibrado, completo y suave en boca, con una agradable persistencia.

Nuestra recomendación

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

Premios y menciones

