



FUNDADOR SUPREMO

Brandy Solera Gran Reserva obtenido a partir de vinos especialmente seleccionados para su destilación. Envejecido en Sherry Casks que han contenido Pedro Ximénez de 12 años.



Topacio ambarino con ribetes dorados, brillante y muy luminoso.



Gran complejidad, especiado, con notas de frutas pasas, dulces de vainilla, miel, toffee y aromas de madera roble.



Suave y aterciopelado con cierta untuosidad, calidad y redondo, con notas de chocolate negro.

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

