

FICHA TÉCNICA
FUNDADOR SUPREMO 30YO PC – 43% vol.

1. Definición del Producto

Brandy Solera Gran Reserva de la Denominación Específica Brandy de Jerez, obtenido a partir de selectos vinos para su destilación en columnas (aparatos de destilación en continuo) y en alquitaras (aparatos de destilación en discontinuo), obteniendo de ellos aguardientes y holandas de la máxima calidad; envejecido en Sistemas de Soleras y Criaderas en botas de roble americano de 500 litros de capacidad, previamente envinadas con vino de Jerez, y un último envejecimiento de redondeo en botas de Palo Cortado de más de 30 años de vejez.

2. Composición cualitativa

- Aguardientes de vino
- Holandas de vino
- Alcoholes destilados de vino
- Agua

3. Características organolépticas

- Color: Ámbar intenso con ribetes de oro viejo, luminoso, límpido y brillante
- Nariz: Sublimemente complejo, rotundamente estructurado y armónico, con notas de frutos secos, tales como la avellana y la almendra tostada. Recuerdos a la vinosidad de Palo Cortado magistralmente ensamblados con los matices que ofrecen los aguardientes de la máxima calidad envejecidos reposadamente en las mejores sherry casks.
- Boca: Eclósión de infinidad de matices: frutos secos, vainilla, miel, canela, así como sutiles torrefactos. Notas de madera elegante y noble. Extremadamente suave, complejo y potente. Armonioso, vinoso y equilibrado, con matices muy complejos debido a la larga evolución adquirida durante el envejecimiento en botas envinadas con los mejores y más viejos Palo Cortado.

4. Especificaciones microbiológicas

Por su grado alcohólico, no existe posibilidad de crecimiento de microorganismos con significado higiénico-sanitario.

5. Información nutricional

- Energía: 242 Kcal / 100 mL.
- Hidratos de carbono: 1,3 g / 100 mL.

- Lípidos: Exento.
- Proteínas: Exento.

6. Variables físico-químicas

- Graduación alcohólica: 43 % Vol.
- Azúcares: 13 g/L
- Coeficiente No Alcohol: Mínimo 250 mg/100 mL AA
- Metanol: Máximo 200 mg/100 mL AA

7. Alérgenos

Ausencia.

8. Organismos modificados genéticamente (GMO's)

Ausencia

9. Caducidad

No posee

10. Conservación

Lugar seco y temperatura ambiente

11. Forma de consumo

Solo, con hielo, cocktail o en combinación con refrescos.