

FICHA TÉCNICA / TECHNICAL SHEET:
FUNDADOR GOLD RESERVE 36°

1. Definición del product / Product Description:

Brandy Solera Reserva de la Denominación Específica Brandy de Jerez, obtenido a partir de selectos vinos para su destilación en columnas (aparatos de destilación en continuo), obteniendo de ellos aguardientes 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 / *A Brandy Solera Reserve of the Protected Geographical Indication (PGI) Brandy de Jerez, obtained from specially selected wines for distillation in copper pot-stills (traditional copper discontinuous distillation equipment), and in columns (continuous distillation equipment) obtaining the highest quality wine spirits and 'holandas', aged through the Criaderas and Solera system in 500 liter American oak casks, previously seasoned with the finest selection of Oloroso, Amontillado and Pedro Ximenez Sherries.*

2. Composición Cualitativa / Qualitative Composition:

- Agua / Water
- Aguardientes de vino / Wine Spirit
- Alcoholes destilados de vino / Pot Still wine Distillate
- Azúcar / Sugar
- Color Caramelo E-150d / Caramel Colour E-150d

3. Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics:

- Color: ámbar con reflejos anaranjados / *Amber mahogany with orange highlights*
- Aroma / Scent: Complejo, con notas especiadas mezclado con aromas de vinos de Jerez, creando un equilibrio. Toques de fruta, miel, vainilla y toffee / *Complex, full of spicy notes and wine esters that have harmoniously intermingled with hints of fruits, honey, vanilla and toffee.*
- Sabor / Flavour: equilibrado, con cuerpo, redondez. Licoroso, con notas dulces de vainilla y fruta confitada. Tiene un final elegante, largo y persistente. / *Extraordinary balanced with body, roundness and bouquet. Structured and full of Oloroso, Amontillado and Pedro Ximenez vinosity, together with sweet notes of vanilla, candied fruit and sweets. It has an elegant, long and persistent finish.*

4. Especificaciones microbiológicas / Microbiological Specification:

Por su grado alcohólico, no existe probabilidad de crecimiento de microorganismos con significado higiénico-sanitario / *It has no health impact due to the alcoholic level.*

5. Información nutricional / Nutritional Information:

- Energía / Energy: 219.00 Kcal/100 ml
- Hidratos de Carbono / Carbohydrates: 1.20 g/100 ml
- Lípidos / Lipids: Exento / Exempt
- Proteínas / Proteins: Exento / Exempt
- Grasas / Fats: Exento / Exempt

6. Variables Físico-Químicas / Physico-Chemical Variables:

- Graduación Alcohólica / Alcohol Strength: 36% Vol

- Azúcares / *Sugars*: 12g/L
 - Coeficiente No Alcohólico / *Non-Alcohol Coefficient*: Min. 250 mg/100 mL AA
 - Metanol / *Methanol*: Max. 200 mg/100 mL AA
7. Alérgenos / Allergens:
Ausencia/None
8. Organismos Modificados Genéticamente / Genetically Modified Organisms (GMOs):
Ausencia/None
9. Fecha de Caducidad / Expiration Date
Ausencia / None
10. Condiciones de conservación y transporte / Storage and Transportation Conditions:
Lugar seco y temperatura ambiente / *Keep in a dry place at room temperature*
11. Forma de consume / Consumption Method:
Solo con hielo, cocktail o en combinación con refrescos / *Straight, on the rocks, in cocktails or mixed with soft drinks*



Almudena Marrufo Curtido
Laboratory and Research Manager
PhD. Sensory analysis and Wine Chemistry