



## BRANDY GRAN RESERVA SOLERA

Deze zeer gewaardeerde brandewijn wordt geproduceerd volgens de traditionele criaderas en soleras- methode en rekt op meer dan 20 jaar, zoals geverifieerd door de raad van toezicht van de DO Brandy de Jerez. Vanwege de leeftijd van deze brandewijn is de productie ervan strikt beperkt. Elke fles is genummerd en ondertekend door de supervisor van het wijnhuis, die de verantwoordelijkheid draagt om zo'n waardevolle brandewijn te bewaren. Alcoholgehalte: 40°

### Vinification

Rijping volgens het traditionele systeem van criaderas en soleras gedurende meer dan 20 jaar in Amerikaanse eiken Oloroso vaten, in de wijnkelder van Las Pastoras.

### Smaakimpressie

Mooie gouden amber-mahonie kleur met groenige reflecties. Sterke aroma's van houtige balsamico en vanille karakter. Warm, vurig en droog, overheerst door de geroosterde, bijna verbrande tonen van oud hout. de perfecte metgezel voor een lange borrel na het diner.

### Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Brandy		40.00	0.75 l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Barbadillo



**Druiven**  
Palomino Fina



**Serveertemperatuur**  
Kamertemperatuur



**Klimaat**  
Mediterraan



**Domein**



**Foodpairing**



**Appelatie**  
D.O. Jerez



**Bodem**  
Albariza