



TIPO

Brandy Reserva Solera

ORIGEN

Jumilla

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

40% Vol.

VARIEDADES DE UVA

Monastrell ecológica seleccionada.

ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas Monastrell de viñedos propios y ecológicos, cultivados en vaso en secano, sobre suelos pedregosos y calizos, sin irrigación, Las viñas de nuestra finca son un clon autóctono de Monastrell de Jumilla que ha sido cuidadosamente recuperado y protegido por la familia Gil. Este brandy refleja la esencia de Jumilla en cada sorbo. Envejecido en barricas de roble francés tostado y roble blanco americano. Cultivado, elaborado y embotellado en instalaciones propias, garantizando un control total del proceso y máxima calidad.

Crianza estática: 12 meses en roble americano.

Crianza dinámica (sistema solera): 6 meses en roble francés.

NOTAS DE CATA

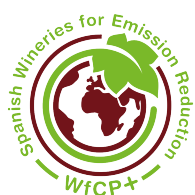
Limpio y brillante, color ámbar claro con reflejos rubí. En nariz, equilibrio perfecto entre las notas tostadas de roble blanco americano y de roble francés, revelando un fresco buqué de aromas a uvas pasas, vainilla Bourbon y bayas rojas. En boca, elegante y delicado paladar, brioso y con larga persistencia.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Para disfrutar plenamente este brandy, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C



Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:



700 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.