ACQUISTATO IL .....

Carlos "I" Brandy De Jerez Solera Gran Riserva

Brandy di Jerez maturato con il tradizionale metodo “Solera” per ottenere un distillato di grande complessità

Carlos I è un Brandy de Jerez, ovvero un elegante distillato prodotto a partire da una materia prima molto particolare, il vino di Jerez, confine meridionale della Spagna. Il distillato di vino, a differenza della grappa che nasce solo dalla lavorazione delle vinacce ed è tipica dell'Italia, si produce in diverse parti del mondo. In Francia, in particolare, nella regione di Cognac, si producono i distillati di vino più pregiati al mondo. La particolarità dei Brandy di Jerez come questo Carlo I sta nell'originale metodo di maturazione, il "Solera" che permette la produzione di distillati dotati di grandissima complessità, frutto di un perpetuo rimescolamenti di decine di annate differenti. Di colore mogano intenso, il Carlos I ha un bouquet che richiama le mandorle e il caramello. In bocca, invece, è piacevolmente speziato, con evidenti note vanigliate. Da proporre a fine pasto, in ampi calici che ne permettano la perfetta ossigenazione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Brandy
Provenienza	Spagna
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	AMBIENTE
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821