



ACQUISTATO IL .....

## Brandy Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva

### Il tempo diventa eleganza



*Svinando*<sup>®</sup>

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva è un'icona del Brandy de Jerez, nato nel cuore dell'Andalusia e affinato secondo il tradizionale metodo Solera y Criaderas. Riposa a lungo in botti di rovere americano che hanno contenuto Oloroso e Pedro Ximénez, acquisendo profondità e complessità. Al naso regala note avvolgenti di uva passa, prugna secca, vaniglia e legno tostato. Al palato è morbido, rotondo, con un equilibrio elegante tra dolcezza e struttura. Il sorso è caldo ma setoso, con un finale lungo e persistente. È il classico dopocena che alza il livello della conversazione e chiude la serata con stile. Perfetto liscio, in ballon, oppure con un cubetto di ghiaccio per esaltarne le sfumature. Un grande classico spagnolo, solido, autorevole, intramontabile.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia	Brandy
Provenienza	Spagna
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	meditazione

Abbinamento  
Vinificazione

#### Sensazioni

Il Cardenal Mendoza è un Brandy spagnolo corposo, ricco ed esuberante, invecchiato con metodo solera in vecchie botti di sherry e pedro ximenez. Note eleganti, con reminiscenze di vino e uvetta. Palato morbido, rotondo, perfettamente bilanciato, con sentori di quercia dolce.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821