ACQUISTATO IL .....

Brandy Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva



Il tempo diventa eleganza

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