

Brandy Monte Cristo 50 Años

Descripción

Tipo: Bebida Espirituosa, Brandy Gran Reserva.

Elaboración: Crianza oxidativa en barricas de roble Americano.

Envejecimiento: Por el sistema tradicional de Criaderas y Soleras, durante un periodo medio de 50 años.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 9.7 ± 2.0 g/l.

Grado alcohólico: $40 \pm 0,30$ % Vol.

Masa Volúmica 20°C: $0,9530 \pm 0,002$ g/cc.



Nota de cata

Aspecto: Color oro viejo intenso con tonos ambarinos, brillante y transparente.

Aroma: Intenso. Madera tostada. Vainilla.

Sabor: Ataque en boca seco inicial que se redondea inmediatamente y compensa con la complejidad y magnifico desarrollo del gusto aterciopelado.

Ideal with

Perfect for after-table, afternoon and evening drinks. For moments of intimate enjoyment.

La seducción caoba

La solera de esta joya se remonta a cinco décadas atrás. Es un brandy de gran complejidad, que ha sido envejecido durante años por el sistema de criaderas y solera en botas de nuestras bodegas, por lo que presenta aromas intensos que recuerdan a los vinos amontillados y dulces de Pedro Ximénez. Boca profunda, redonda, sedosa, con toda la seducción que da una madurez plétórica de carácter.

