

Brandy Monte Cristo Selección - Bota PX



Descripción

Tipo: Bebida Espirituosa / Brandy.

Elaboración: En base a una selección de las mejores Holandas, producidas de la destilación de vinos.

Envejecimiento: Por el sistema tradicional de Criaderas y Soleras en botas de roble previamente envinadas de Amontillados y Pedro Ximénez viejos.

Nota de cata

Aspecto: Color caoba oscuro con tonalidades ambarinas

Aroma: Intenso. Recuerdos a ciruelas, nueces y uvas pasificadas.

Sabor: Abocado, con un dulzor agradable que nos remite a los vinos Pedro Ximénez. Perfectamente redondeado, exquisito.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 40.0 ± 10.0 g/cc.

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

Masa Volúmica 20°C: $0,9800 \pm 0,01$ g/cc.

Ideal como

Ideal como copa de sobremesa y tarde, de degustación pausada, sola o en buena compañía.

El brandy de la experiencia

"Este viejo y venerable brandy ha reposado largo tiempo en botas que previamente han contenido vinos amontillados y dulces de pedro ximénez. De ahí proviene en buena parte un carácter singular, suave y auténtico, con recuerdos al dulzor de los vinos PX. Es muy intenso en nariz, con notas de guinda, flor blanca, praliné, canela y chocolate. Redondo en boca y de larga y dulce persistencia."

Producción muy limitada

