

Brandy Monte Cristo Gran Reserva

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, durante un tiempo prolongado.

Nota de cata

Aspecto: Color oro viejo con tonalidades ambarinas. Brillante y transparente.

Aroma: Intenso. Madera tostada. Vainilla.

Sabor: Ataque en boca seco que compensa con una evolución posterior que lo redondea

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 10 ± 2.0 g/l.

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

Masa Volúmica 20°C: $0,9530 \pm 0,005$ g/cc.

Ideal con

Tras la comida o cena, perfecto acompañante del café.

Servir a temperatura ambiente o con hielo.

Un gran clásico

El nombre Monte Cristo simboliza el gran brandy de Montilla-Moriles. El Gran Reserva se presenta de color oro viejo brillante, con tonos ambarinos. De intenso aroma y sabor profundo que va redondeándose en boca.

Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas (Sección Bebidas Espirituosas).

