

Brandy Monte Cristo 100 Años

Descripción

Tipo: Bebida Espirituosa, Brandy Gran Reserva.

Elaboración: Selección de las mejores Holandas, procedentes de la destilación de vinos y cuidado envejecimiento.

Envejecimiento: Crianza oxidativa en botas de roble Americano por el sistema tradicional de Criaderas y Soleras, durante un periodo medio de 100 años.

Nota de cata

Aspecto: Color caoba oscuro. Denso con cortes yodados e iridiscencias verdosas.

Aroma: alcohol delicado y perfectamente integrado. Recuerdos a uva pasa debidos a la crianza en botas de Pedro Ximénez muy viejo, claros matices de una crianza muy longeva. Fondo avainillado, característico de los barriles de roble Americano y aroma intenso a regaliz.

Sabor: Intenso y aterciopelado, y ligeramente suave como consecuencia de la concentración de azúcar que ha ido adquiriendo a lo largo de su crianza.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): 34.8 ± 2.0 g/l.

Grado alcohólico: 40.1 ± 0.30 % Vol.

Masa Volúmica 20°C: 0.9720 ± 0.002 g/cc.

Ideal con

La tertulia de sobremesa, la conversación de tarde, la copa de placer.



El misterio del tiempo

Más de un siglo de solera ha labrado un espíritu definido por la profundidad, la finura y la extrema distinción. Su alma preserva la conexión con el origen, las botas venerables de nuestras bodegas de Montilla.

Color caoba con brillos amielados, aromas pletóricos que recuerdan a los amontillados más antiguos y, en boca, el sabor intenso, noble, envolvente. Paladearlo es como acceder a un misterio: el placer enigmático del paso del tiempo.

Edición limitada a 315 botellas.

