

NOTA DE LOS ELABORADORES

Para la elaboración de este brandy se han seleccionado las mejoras holandas de alquitara y se ha envejecido en botas que han contenido Olorosos, lo que lo convierte en un brandy clásico de la Denominación Brandy de Jerez



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 700 botellas 0,70cl

VARIEDAD: 95% Airén 5% Palomino

CRIANZA: en botas de roble americano de 600 y 250 litros de capacidad con el sistema de envejecimiento tradicional de solera y criaderas, característico de los brandys de Jerez

GRADO ALC.: 38% Vol.

ELABORACIÓN: Álvaro Domecq S.L. realiza una selección de las mejores holandas de alquitara. Éstas se combinan en la bodega para ajustar su graduación alcohólica a 38º y se someten a envejecimiento en botas de roble americano que previamente han contenido vinos Olorosos de Jerez de la propia bodega.

Está dividido en dos clases, solera y 1ª criadera. La primera criadera está formado por botas de 600 litros, donde la proporción de madera por litro de vino es menor y el proceso de envejecimiento es más pausado. De la 1ª criadera pasa a las botas de solera, de 250 litros, donde termina de envejecer, y es de la solera de donde se extrae para ser embotellado.

Es un Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, cuyo envejecimiento mínimo debe ser de 3 años. En este caso, calculamos que la vejez media de nuestro brandy es de unos 30 años

VISUAL: Limpio y brillante, presenta color castaño, con reflejos caoba y ribetes verdosos, propios de su largo envejecimiento en madera.

OLFATIVA: De una gran intensidad, en nariz se presenta elegante, con notas de maderas nobles y recuerdo de vinos viejos de Jerez.

GUSTATIVA: En boca es cálido y aterciopelado, sin aristas, con predominio de notas de madera. La fase retro-nasal es de una gran persistencia, con recuerdo a vinos viejos de Jerez.



LA BODEGA

En el año 1999 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, adquiriendo los más excelentes mostos que nuestros expertos eligen en las mejores bodegas del marco de Jerez.