

Bodegas Tradición BRANDY PLATINUM Jerez, Espanha



TIPO: Brandy de Jerez

ELABORAÇÃO: É uma jóia enológica, resultado de uma cultura milenar da região. É o resultado de uma guarda em barricas de carvalho americano das aguardentes e holandas obtidas pelo antigo sistema de destilação em alambiques de cobre (alquitaras). Esse produto passou a ser envelhecido durante muitos anos em barricas que armazenavam por mais de 50 anos o Pedro Ximenes, o que confere ao brandy suas incomparáveis características. A seguir o brandy passou a ser envelhecido durante mais de três anos em barricas velhas de oloroso, da onde se obtém aromas e sabores balsâmicos, tostados e de madeiras velhas.

COMENTÁRIOS: Coloração castanha muito escura com matizes iodada por sua vez adquiridos ao longo do tempo, no escuro e em contato com a madeira, denota um envelhecimento difícil de comparar. São aromas complexos devido ao envelhecimento, frutos secos, notas industriais, herbáceo e especiarias (cravo, noz moscada), tostado de madeiras velhas nobres, bombom de licor, torrefação, fumo de cachimbo. Na boca é poderoso, denota seu envelhecimento, seco e amargo ao mesmo tempo. Muito longo na boca com final achocolatado e herbáceo.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 38%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Chocolates amargos, frutas secas e charcuteria. Indescritível acompanhando havanos puros médios a fortes.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554