

VINO

ALVEAR GRAN RESERVA

AÑADA

-

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VINIFICACIÓN

El brandy Alvear Gran Reserva es el más emblemático de los elaborados por nuestra casa. Procede de la solera del sistema de criaderas que mantenemos en botas de madera roble americano. Supera los veinticinco años de vejez.

CATA

COLOR: Limpio y brillante, con un color roble-oro viejo oscuro y tonos cobrizos

NARIZ: Muy elegante, potente, balsámico y punzante, con evidencia notable de la madera de roble viejo donde se ha criado.

BOCA: En boca aparece el cuerpo que ya anticipa su aroma y se muestra intenso, con sabor ligeramente tostado y de gran persistencia.

Alcohol (% vol):40
Azúcares (g/l): seco

MARIDAJE

Ideal para degustarlo después de una buena comida.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

PACKAGING

TARRO: 70 cl. (Cód. EAN: 8410487908904)
CAJA: 6 Tarros (Cód. EAN: 68410487908913)

