

Carlos I, es el hijo de un legado de tradición artesana y sabiduría. El resultado es un brandy sutil, carismático y de características complejas capaz de evocar múltiples sensaciones. Un brandy inconfundible.

## FICHA TÉCNICA

DESTILERÍA: **Osborne**

TIPO: **Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva**

MATERIA PRIMA: **Vino**

AÑEJAMIENTO: **Sistema de criaderas y soleras. Más de 4 años en barricas de roble americano**

DESTILACIÓN: **Alquitara árabe**

VOLUMEN ALCOHÓLICO: **40% Vol.**

SUGERENCIA DE CONSUMO: **Solo o con hielo, unas gotas de Fee Brothers Old Fashion y piel de naranja. Ideal para reversionar cocktails clásicos y preparar un Imperial Manhattan o un Brandy & Champagne. Servir a temperatura entre 10° y 15° C.**

PRESENTACIÓN: **700 ml.**

VAJILLA: **Copa de Brandy o Vaso trago corto**



## ORIGEN

Jeréz de la Frontera, España



## NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color ámbar profundo salpicado por atrevidos destellos dorados. Es intensamente aromático con marcadas notas a vainilla y cacao. En boca es persistente, equilibrado y complejo.

