

Bebida espirituosa obtenida a partir de aguardiente de vino de baja graduación que se añeja en barricas de roble americano previamente envinadas con vinos Olorosos de Jerez siguiendo el tradicional sistema dinámico de envejecimiento de Criaderas y Soleras.

FICHA TÉCNICA

DESTILERÍA: **Osborne**

TIPO: **Bebida espirituosa tipo brandy**

MATERIA PRIMA: **Holandas de aguardiente de vino**

DESTILACIÓN: **Discontinua**

AÑEJAMIENTO: **Sistema de soleras y criaderas en barricas de roble americano que previamente contuvieron oloroso de Jerez**

VOLUMEN ALCOHÓLICO: **30% Vol.**

SUGERENCIA DE CONSUMO: **Solo, con hielo o con gaseosa cola. Pruébalo también en gastronomía, ideal para darle un toque distintivo a tus platos salados y dulces. Servir a temperatura entre 10° y 15° C.**

PRESENTACIÓN: **700 ml.**

VAJILLA: **Copa Brandy**



ORIGEN

Jerez de la Frontera, España



NOTAS DE CATA

De color caoba transparente y radiante, con aroma limpio y redondo que recuerdan a vino y roble viejo. Seco y muy suave.

