

Williams & Humbert

# BRANDY 1877



## NOTE GENERALI

**Tipologia** Brandy

**Zona produttiva** Jerez de la Frontera

**Vitigni** Airen e Palomino

**Distillazione** Tutto inizia dalla raccolta di uve della varietà airen e palomino, che vengono vinificate per ottenere il vino da cui poi si ricava il distillato.

**Invecchiamento** L'invecchiamento avviene in botti di rovere americano, seguendo le regole del metodo Solera.

**Gradazione alcolica** 38% Alc./Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato con sfumature dorate.

**Profumo** È composto da sentori olfattivi che ricordano i frutti essiccati e il legno tostato.

**Sapore** All'assaggio rimane costantemente equilibrato, con una persistenza leggermente amara.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



MATERIA PRIMA | VITIGNI  
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA

