

Gran Duque d'Alba

GRAN DUQUE D'ALBA XO



NOTE GENERALI

Tipologia DO Brandy de Jerez

Zona produttiva Jerez de la Frontera

Materia prima Blend di Soleras di Gran Duque de Alba e Gran Duque de Alba Oro.

Distillazione La distillazione viene effettuata in alambicchi a 65° per l'ottenimento di eccellenti acquaviti.

Invecchiamento 18 anni in botti di rovere americano, che hanno precedentemente contenuto sherry Oloroso, seguendo il tradizionale sistema Criaderas e Soleras.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore nobile, fra mogano antico ed ebano, molto brillante.

Profumo Intenso, con sentori di uva passa, prugna e vaniglia. Sentori di mobili antichi, caratteristica dei lunghi anni di invecchiamento.

Sapore Complesso e maestoso al palato, ma allo stesso tempo anche morbido e vellutato. Finale intenso, lungo e persistente.

Servizio Da bere preferibilmente a fine pasto in un calice ballon, a temperatura ambiente leggermente riscaldato nella cavità della mano.

JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1877



MATERIA PRIMA | VITIGNI
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA

