

Gran Duque d'Alba

GRAN DUQUE D'ALBA ORO

NOTE GENERALI

Tipologia DO Brandy de Jerez

Zona produttiva Jerez de la Frontera

Materia prima Vini bianchi molto giovani e fruttati, fermentati a bassa temperatura.

Distillazione Il Gran Duque d'Alba continua per le solere attraverso cinque criaderas fino ad arrivare ancora alla Solera.

Invecchiamento Viene invecchiato in botti di rovere americano trattate con Palo Cortado per un periodo medio di 20 anni, mediante il sistema tradizionale di Jerez di Criaderas e Soleras.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.



NOTE ORGANOLETTICHE

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

Profumo Aroma intenso, con note di vaniglia, caratteristiche, senz'altro, dei suoi lunghi anni di invecchiamento.

Sapore Al palato risulta complesso e maestoso, con finale vellutato.

Servizio Ideale da bere a fine pasto a temperatura 18/22 °C, 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

