

Gran Duque d'Alba

# GRAN DUQUE D'ALBA



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

**Invecchiamento** 12 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** Mogano brillante con sfumature dorate.

**Profumo** In bocca è pieno e morbido, lascia spazio ancora alla tostatura del legno e a gusti vanigliati. Lunghissima la persistenza.

**Sapore** Al palato è morbido e intrigante: ricorda il cioccolato fondente con una spolverata di sale marino.

**Servizio** Ideale da bere a fine pasto 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

