



# GRAN DUQUE D'ALBA

Schede tecniche



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



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 ORGANOLETICHE

**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



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

