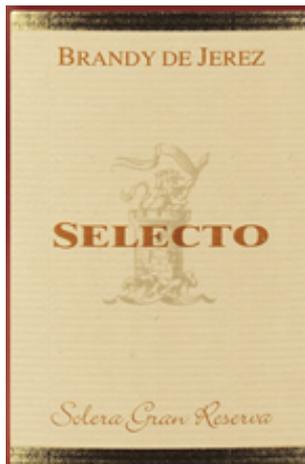


BRANDY SOLERA SELECTO DECÁNTER



FERNANDO
DE CASTILLA



Los brandies de Fernando de Castilla provienen de selectos destilados de vinos blancos que, tras muchos años de envejecimiento en barricas previamente utilizadas para producir vinos de Jerez, dan como fruto unos brandies de gran personalidad y nobleza. Los bodegueros han adoptado para el envejecimiento del brandy, el original y característico sistema jerezano de criadera y soleras ? ya empleado en la crianza y añejamiento de los vinos ? el cual, unido al previo envinamiento de las botas de roble americano, a las singulares características y estructuras de las bodegas, y al microclima de que goza la zona, forman un conjunto de factores irrepetibles, que dan como resultado, un producto único con personalidad propia y cualidades organolépticas bien definidas y originales.

Se trata de una selección de tres brandies de holandas de alquitaras, todos ellos de entre 12 y 20 años que han sido envejecidos previamente en añadas y después por el sistema de criaderas y soleras en botas de roble envinadas con olorosos y amontillados viejos de jerez.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

Productor:	Fernando de Castilla
Origen:	España / Jerez
Graduación:	40 °
Presentación:	70 cl.
Varietades:	Airén 100%
Crianza:	12-20 años
Tipo de crianza:	Soleras y criaderas
Tipo de barrica:	Roble americano
Modo de servicio:	Servir a temperatura ambiente. Conservar en lugar fresco y seco.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Brandy

MARIDAJE

Chocolate, habanos.

NOTAS DE CATA

Caoba dorado y brillante. Aroma persistente y profundo con notas a almendras tostadas y exquisita madera. Amplio, limpio y elegante. Sabor suave, equilibrado y seco. Sabroso y largo.