

# BRANDY SOLERA RESERVA SINGLE CASK



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 250 litros contenidos en una única bota de roble Americano de una serie de 102, especialmente seleccionada por nuestro cliente y que es precintada por el Consejo Regulador con el fin de controlar su salida para consumo.

Zona de elaboración: Jerez de la Frontera

<b>Productor:</b>	Fernando de Castilla
<b>Origen:</b>	España / Jerez
<b>Graduación:</b>	36,9 °
<b>Presentación:</b>	50 cl.
<b>Varietades:</b>	Airén 100%
<b>Crianza:</b>	5 años
<b>Tipo de crianza:</b>	Soleras y criaderas
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble americano
<b>Modo de servicio:</b>	Servir a temperatura ambiente. Conservar en lugar fresco y seco.
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de espirituoso:</b>	Brandy

## MARIDAJE

Chocolates y habanos.

## NOTAS DE CATA

Ámbar oscuro. Aroma muy equilibrado entre los matices de destilación (hierbas, frutas) y finas notas de pastelería sobre un fondo de suave madera. Boca redonda, Toques de frutos secos y solera fina. Muy elegante.