

NOTA DE LOS ELABORADORES

Brandy Duque de Veragua Solera Gran Reserva se elabora con las mejores holandas envejecidas durante 30 años en nuestras botas de roble americano de Oloroso. Brandy Duque de Veragua Solera Gran Reserva cuenta con una gran intensidad en nariz. Su elegancia aromática, da paso a una boca cálida y aterciopelada, sin aristas. Su recuerdo en boca permanece con agradables notas de vinos viejos de Jerez.



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 700 botellas 0,70cl

VARIEDAD: 95% Airén 5% Palomino

CRIANZA: en botas de roble americano de 600 y 250 litros de capacidad con el sistema de envejecimiento tradicional de solera y criaderas, característico de los brandys de Jerez

GRADO ALC.: 38% Vol.

ELABORACIÓN: Álvaro Domecq S.L. realiza una selección de las mejores holandas de alquitara. Éstas se combinan en la bodega para ajustar su graduación alcohólica a 38º y se someten a envejecimiento en botas de roble americano que previamente han contenido vinos Olorosos de Jerez de la propia bodega.

Está dividido en dos clases, solera y 1ª criadera. La primera criadera está formado por botas de 600 litros, donde la proporción de madera por litro de vino es menor y el proceso de envejecimiento es más pausado. De la 1ª criadera pasa a las botas de solera, de 250 litros, donde termina de envejecer, y es de la solera de donde se extrae para ser embotellado.

Es un Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, cuyo envejecimiento mínimo debe ser de 3 años. En este caso, calculamos que la vejez media de nuestro brandy es de unos 30 años

VISUAL: Limpio y brillante, presenta color castaño, con reflejos caoba y ribetes verdosos, propios de su largo envejecimiento en madera.

OLFATIVA: De una gran intensidad, en nariz se presenta elegante, con notas de maderas nobles y recuerdo de vinos viejos de Jerez.

GUSTATIVA: En boca es cálido y aterciopelado, sin aristas, con predominio de notas de madera. La fase retro-nasal es de una gran persistencia, con recuerdo a vinos viejos de Jerez.



LA BODEGA

En el año 1999 Álvaro Domecq Romero adquiere las antiguas Bodegas de Pilar Aranda y comienza a diseñar una estrategia orientada a la producción y comercialización de productos sellados por la calidad, diferenciándose de la amplia oferta existente, adquiriendo los más excelentes mostos que nuestros expertos eligen en las mejores bodegas del marco de Jerez.