

NOTA DE LOS ELABORADORES

Brandy Veragua se elabora con las mejores holandas envejecidas durante 10 años en nuestras botas de roble americano de Pedro Ximenez, lo que lo convierte en un brandy clásico de la Denominación Brandy de Jerez. Es un brandy cálido e intenso, cuya agradable sensación con notas de vainilla y pasas deja un largo recuerdo en boca que invita a seguir bebiendo.



Ana Real, enóloga

PRODUCCIÓN: 8000 botellas 0,70cl

VARIEDAD: 100% Airén

CRIANZA: en botas de roble americano de 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 Pedro Ximénez de Jerez de la propia bodega.

Está dividido en dos clases, solera y 1ª criadera. La primera criadera se alimenta con las holandas seleccionadas. De la 1ª criadera pasa a las botas de solera, donde termina de envejecer, y es de la solera de donde se extrae para ser embotellado.

Es un Brandy de Jerez Solera Reserva, cuyo envejecimiento mínimo debe ser de 18 meses. En este caso, calculamos que la vejez media de nuestro brandy es de unos 10 años.

VISUAL: Limpio y brillante, presenta color castaño oscuro, con reflejos caoba.

OLFATIVA: Presenta una gran intensidad aromática con predominio de notas de madera y vainilla. Si se sigue aireando la copa, se empiezan a apreciar aromas de uvas y ciruelas pasas.

GUSTATIVA: En boca es cálido e intenso, con predominio de notas de madera, vainilla y pasas con gran persistencia en boca.



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.