

DRINKS.

Osborne Veterano 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800719
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Cadix
Embouteilleur	Bodegas Osborne S.A.U., C/Feman Caballero 7, El Puerto de Santa Maria 11500 Cadiz, Spanien
Marque	Osborne
Type	Brandy
L'âge	Au moins 1 an
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: fruité et épicé, avec beaucoup de prune. Bouche: sucré, avec de nombreuses notes de fruits noirs, du chêne et du poivre. Finale: longue et fruitée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Mûrit pendant au moins 12 mois dans d'anciens fûts de sherry.
Honneurs	International Spirits Challenge: Bronze
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Qui ne connaît pas la marque non officielle de l'Espagne, le taureau Osborne? Il orne non seulement les panneaux publicitaires au bord des routes, mais on le trouve aussi dans des rues. En 1956, l'Espagnol Manolo Prieto de la société Osborne cherchait un logo publicitaire pour représenter le nouveau Brandy Veterano. Un an plus tard, le taureau a été choisi par la société et depuis lors, il est présent sur les bouteilles. La société elle-même, fondée par l'Anglais Thomas Osborne Mann, était déjà présente à Cadix en 1772, qui commercialisait les vins de la région dans la ville voisine de Puerto de Santa Maria. C'est là qu'il fonda sa propre cave avec non seulement des spiritueux de haute qualité, mais aussi les meilleures spécialités espagnoles. Osborne Veterano est l'un de leurs produits les plus connus; son processus de production et de vieillissement, qui se déroule à Puerto de Santa María, se caractérise par un assemblage spécial et minutieux de distillats sélectionnés, d'origine agricole, et par des méthodes de production traditionnelles. Celles-ci consistent en un vieillissement partiel dans des fûts de chêne américains qui contenaient préalablement des vins «Oloroso» de Jerez, suivant le système de vieillissement traditionnel connu sous le nom de «Criaderas y Soleras».