DRINKS.

Conde de Osborne Solera Gran Reserva 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800720
Alcool	40.5%
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 de Jerez
L'âge	Dix ans d’âge
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: fruité et épicé. Bouche: avec des notes incomparables de fûts Pedro Ximenez, ainsi que de la noisette, des agrumes et de la vanille. Finale: longue et sucrée.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	mûrit pendant 10 ans dans des fûts Pedro Ximenez.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant

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. Conde de Osborne Solera Gran Reserva est l'un de leurs produits de haute qualité; un brandy obtenu à partir d'eau-de-vie de haute qualité, qui vieillit pendant au moins dix ans dans des fûts de chêne Pedro Ximenez de Jerez, suivant le système de vieillissement dynamique traditionnel, connu sous le nom de « Criaderas y Soleras ».