DRINKS.

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva Brandy 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	BCMG0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Bodegas Sanchez Romate S.A. Lealas 26-30 11404 Jerez de la Frontera Spanien
Marque	Cardenal Mendoza
Type	brandy espagnol
L'âge	environ 15 ans
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Avec des notes de sherry, de caramel, de vanille, de prunes et de raisins secs. Finale: longue.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	mûrit selon le système Solera dans des fûts Oloroso et Pedro Ximénez
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	in der Dose

Description

Le Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva (à ne pas confondre avec la Carta Real Solera Gran Reserva plus âgée) est une eau-de-vie de Jerez, fabriquée à partir d'une sélection des meilleurs brandys. Les eaux-de-vie, connues sous le nom de "Holandas", sont distillées dans des alambics traditionnels Pot Still et ont une teneur en alcool de 40 à 70% maximum. Elles mûrissent ensuite selon le système Solera & Criadera, qui permet un assemblage continu entre les distillats jeunes et plus âgés. Dans ce cas, la durée moyenne d'affinage est de 15 ans. Les fûts utilisés contenaient auparavant du sherry Oloroso et Pedro Ximénez – cela leur permet de dégager les reflets rougeâtres, ainsi que les arômes fruités et épicés du vin doux mondialement connu. Tous ces facteurs contribuent à la qualité exceptionnelle du Solera Gran Reserva Brandy. Les fabricants recommandent de le combiner avec du chocolat noir.