DRINKS.

Fernando de Castilla Solera Gran Reserva 38% 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	BFCG0700
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cádiz
Embouteilleur	Bodegas Rey Fernando de Castilla, Calle Jardinillo, 7, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz, Spanien
Marque	Fernando de Castilla
Type	Cognac espagnol
L'âge	9 ans
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Nuances de noisettes, d'abricots, de raisins secs et de chêne.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Mûrit selon le procédé Solera Criadera, à partir des cépages Palomino Fino et Pedro Ximénez
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Dans la belle Andalousie, près de Costa de la Luz, se trouve la ville de Jerez de la Frontera, qui bénéficie d’une renommée mondiale pour sa tradition viticole et qui a aussi donné son nom au sherry. Au cœur de la vieille ville idyllique de Jerez se trouve la Bodega de Fernando de Castilla, qui produit des eaux-de-vie de haute qualité, des vinaigres et des sherrys de vin blanc. La Bodega a été fondée en 1972 par la famille Andrada-Vanderwilde. Pour ce cognac, du vin blanc provenant des hauts plateaux est dûment sélectionné, puis distillé dans un alambic en cuivre. Le procédé est similaire à la distillation en Pot Still dans la production de whisky. Le distillat frais est ensuite vieilli pendant environ 12 mois dans des fûts de chêne neufs avant que le procédé Solera Criadera entre en jeu. Selon le système Criadera ("Criadera" signifie les rangées supérieures des tonneaux), le distillat mûrit pendant une période de six ans. S’ensuit une maturation de 24 mois selon le système Solera (c'est-à-dire dans la rangée inférieure des fûts). Le distillat provient de la rangée inférieure, puis «grimpe» pour passer à la rangée supérieure, de sorte que la dernière rangée est toujours remplie avec un nouveau distillat. Le Fernando de Castilla Solera Gran Reserva est donc un assemblage dont la partie la plus ancienne a mûri pendant neuf ans.