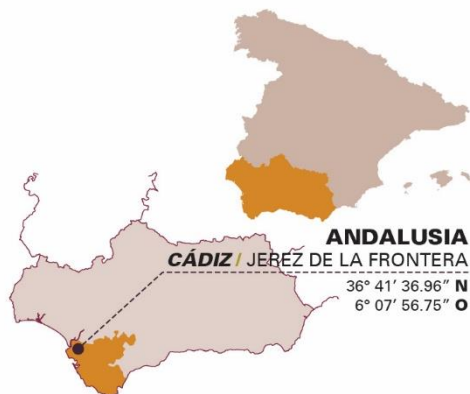




# GRAN DUQUE D'ALBA ORO SOLERA GRAN RESERVA

## JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



### TIPOLOGIA

Brandy



### ZONA PRODUTTIVA

Jerez De La Frontera



### MATERIA PRIMA

Vini bianchi molto giovani e fruttati, fermentati a bassa temperatura



### DISTILLAZIONE

Il Gran Duque d'Alba continua per le solere attraverso cinque criaderas fino ad arrivare ancora alla Solera



### INVECCHIAMENTO

Viene invecchiato in botti di rovere americano trattate con Palo Cortado per un periodo medio di 20 anni, mediante il sistema tradizionale di Jerez di Criaderas e Soleras



### GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



### COLORE

Colore nobile, fra mogano antico ed ebano, molto brillante



### PROFUMO

Aroma intenso, con note di vaniglia, caratteristiche, senz'altro, dei suoi lunghi anni di invecchiamento



### SAPORE

Al palato risulta complesso e maestoso, con finale vellutato



### CONSIGLI DI CONSUMO

Ideale da bere a fine pasto a temperatura 18/22 °C, leggermente riscaldato nella cavità della mano

