

Brandy Solera Gran Reserva Barbadillo



Brandy Premium envejecido mediante soleras y criaderas durante más de 20 años

Calificación Sin calificación

Precio

precio 49,22 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Brandy Solera Gran Reserva Barbadillo

Gran Reserva Barbadillo es un **brandy de edición limitada**, que se elabora con uvas de la variedad Palomino, mediante el sistema de soleras y criaderas con una crianza acreditada por el Consejo Regulador del Brandy de Jerez superior a los **20 años**. Las botellas son numeradas y firmadas por el capataz de la bodega, añadiéndole exclusividad a este brandy solera. Pertenece a **Bodega Antonio Barbadillo**, fundada en Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, en 1821.

Premios

Brandy Solera Gran Reserva Barbadillo ha sido galardonado con varios premios, entre los que destaca la medalla de oro en el International Wines and Spirits Competition en 2009.

Notas de Cata

A la vista muestra color caoba con reflejos dorados y verdosos. Al olfato es intenso y punzante, donde predominan las notas balsámicas, a madera y vainilla. Al paladar es cálido y seco, con sabor a tostado y madera, muy equilibrado. Es perfecto para degustarlo en largas sobremesas. Puede servirse tanto a temperatura ambiente como en frío, solo o bien combinado con algún refresco. Graduación: 40%.



Comentario

Lunes, 04 Septiembre 2017

Brandy con una producción muy limitada debido a su gran vejez. Cada botella esta firmada por el capataz de la bodega.

Fernando Calderón