

Brandy Lepanto 3/4 36°



Calificación Sin calificación

Precio

precio 22,08 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Lepanto](#)

Descripción



Brandy Lepanto Solera Gran Reserva

Lepanto Solera Gran Reserva es un brandy elaborado por la bodega González Byass, fundada en 1835 en Jerez de la Frontera por Manuel María González. La Bodega González Byass nació gracias a la asociación de un joven González con Robert Blake Byass, un conocido comerciante de vinos británico. La bodega, situada en el casco histórico de Jerez, posee una moderna destilería donde se encuentran dos alambiques charentais adquiridos en Cognac.

Elaboración

El Brandy Lepanto se elabora usando uvas palomino fino, la variedad tradicional de la región. Su destilación tiene lugar en modernos alambiques de cobre donde se someten a una doble destilación. La solera se creó en el 1896 y las holandas destiladas maduran durante 12 años en botas jerezanas.

Notas de cata

Lepanto de González Byass es de color cobre oscuro con reflejos ámbar. A la nariz presenta aromas a miel, uvas pasas, frutos secos, algarroba, cacao y vainilla. Al paladar es seco, con notas a albaricoque, piña y vainilla. Su final es aterciopelado.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.