

Brandy Magno 70 cl



Brandy Solera de Jerez

Calificación Sin calificación

Precio

precio 10,99 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Magno](#)

Descripción



Brandy Magno

Magno es un **brandy de Solera** elaborado en Jerez de la Frontera mediante mezcla de aguardientes de vino de baja graduación, también llamados holandas. Además, se deja envejecer mediante el **proceso tradicional de criaderas y soleras**, en botas de roble americano que

anteriormente contuvieron Jerez, durante un periodo de tiempo de al menos un año. Pertenece a **Bodegas Osborne**, fundada en el Puerto de Santa María, Cádiz, en 1772 por Thomas Osborne.

Notas de Cata

A la vista muestra color caoba brillante y luminoso. Al olfato es intenso y limpio, con toques elegantes a madera de roble y a las holandas. Al paladar es suave y redondo, con toques a especias propio de la madera. Final persistente. Es muy versátil, puede tomarse tanto con hielo, como mezclado con refrescos u otras bebidas. Graduación: 36 grados de alcohol.



Comentario

Domingo, 29 Octubre 2017

Brandy Magno

Belén Muñoz