

# VINUM NOBILE



*Brandies y bebidas  
espirituosas*

## BRANDY Soberano

### VARIETADES DE UVA:

Airén: 100%

**GRADUACIÓN:** 30% Vol.

### DESTILACIÓN:

Para la elaboración de Soberano se utiliza la uva Airén, procedente de La Mancha. Una vez recogidas, las uvas son prensadas y posteriormente se seleccionan los mejores mostos para la fermentación. Los aguardientes son destilados en columnas, donde un maestro destilador selecciona el corazón de la holanda, desechando cabezas y colas.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Las botas de roble americano se encuentran preparadas para recibir a las holandas, que conferirán toda su personalidad a lo largo de los años de crianza, donde las criaderas se alimentan con los destilados más jóvenes, hasta llegar a la solera, completando de esta forma el tradicional sistema de “criaderas y soleras”. Las botas usadas no son nunca nuevas, todas han contenido previamente vino de Jerez, lo que resulta determinante para el sabor final.

### CATA:

Color ámbar oscuro con reflejos caoba. Aromas a uvas pasas y madera de roble.

Suave y elegante al paladar.

Perfecto solo o con hielo, y combinado.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com) · [www.vinumnobile.com](http://www.vinumnobile.com)