

VINUM NOBILE



*Brandies y bebidas
espirituosas*

BRANDY

Lepanto Gran Reserva

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

GRADUACIÓN: 36% Vol.

DESTILACIÓN:

Los vinos son destilados en alambiques (dos alquitaras tipo Charentais de 25 hectolitros cada una), situados en la bodega de Jerez. El licor es destilado dos veces, utilizándose solo como holandas la parte central llamada “corazón”.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO:

Las holandas de Lepanto envejecen en botas de roble que previamente han contenido Jerez, aproximadamente 12 años, siguiendo el sistema tradicional de “criaderas y soleras”.

CATA:

Color topacio brillante, con reflejos dorados. Amora delicado, con notas de caramelo y vainilla, y recuerdos de vino.

Sabor seco y agradable, con una extensa selección de sabores, incluyendo caramelo, vainilla, almendras secas y pasas.

Servir en copa de balón, solo o con hielo.

VINUM NOBILE, S.L.

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

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com