

VINUM NOBILE



*Brandies y bebidas
espirituosas*

BRANDY

Lepanto Gran Reserva

VARIETADES DE UVA:

Palomino: 100%

GRADUACIÓN: 36% Vol.

DESTILACIÓN:

La producción de Lepanto comienza con la meticulosa tarea de la selección de las uvas, solo será usado el mejor mosto procedente de las uvas Palomino cultivadas en Jerez. El mosto obtenido es destilado siguiendo el proceso de doble destilación. Este proceso se lleva a cabo en dos alambiques tipo “Charentais” situados en la bodega de Los Arcos, en Jerez. Solo será usada la parte central del alambique, conocida como “el corazón”, que tiene un contenido alcohólico de entre 65 y 72% vol. Este licor denominado “holanda” será envejecido en botas para producir Brandy de Jerez.

CRIANZA:

Las holandas de Lepanto envejecen en botas de roble americano durante un mínimo de 12 años, siguiendo el tradicional sistema de Soleras y Criaderas. Todas las botas usadas para el envejecimiento de Lepanto han sido previamente usadas para la crianza de Tío Pepe. Durante este tiempo en bota el brandy desarrolla su sabor y sus aromas, y adquiere notas únicas de madera que previamente contenían Tío Pepe.

CATA:

Brillante color topacio con tonos naranjas y dorados. Delicado en la nariz, ofreciendo notas de caramelo y vainilla, con aromas tostados y pistas de vino. Es seco y delicado, con toques de almendras tostadas y pasas.

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