



Marca y cosecha:

Bernardo Gálvez Brandy

Procedencia

Jerez de la Frontera, Cádiz, España.

Presentación en botellas:

700 ml

1000 ml

DATOS DEL LICOR

Tipo:

Brandy.

Elaboración y/o crianza:

Se emplea la elaboración denominada 'Cabeceos' consistente en la mezcla e homogenización de los componentes para cumplir con las especificaciones finales.

El envejecimiento se da en barricas de roble con una capacidad de 500 a 600 litros según el método empleado en Jerez de "criaderas" y "solera".

Graduación alcohólica: 36%alc.

Total Azúcar: 13 gr/l

Color: I.P.T: 10.5-70T40

Masa Volúmica 20°: 958'5 gr/l

CATA

FASE VISUAL:

Brillante y de color marrón con tonos ámbar.

FASE OLFATIVA:

Su aroma evoca los excelentes vinos que se han destilado para su elaboración. Se deduce un toque a roble.

FASE GUSTATIVA:

Con cuerpo y suave.