

GUARDA CANTÓN

SOLERA GRAN RESERVA

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- DENOMINAZIONE: Brandy
- STATO/REGIONE: Jerez de la Frontera (Spagna)
- METODO: Solera e Criadera
- GRADAZIONE: 36.0%
- FORMATO: Bottiglia da 70 cl con confezione esclusiva
- PRODOTTO: vino e acquavite della Bodegas Tradición.
- AFFINAMENTO: maturazione per 10 anni in botti di rovere americano ex Sherry Oloroso.
- COLORE: ambrato, con riflessi color mogano.
- PROFUMO: è caldo e avvolgente con sentori di nocciola, caramello e marzapane.
- GUSTO: si mostra piacevolmente complesso e di lunghissima persistenza.
- FINALE: segnato da una leggera dolcezza.



COME GUSTARLO

- TEMPERATURA IDEALE: tra gli 18°C e i 20°C
- BICCHIERE IDEALE: Il Balloon basso per il Brandy permette di essere impugnato con il palmo della mano, scaldando il distillato con la temperatura corporea e permette alle componenti volatili di ossigenarsi ed essere maggiormente apprezzate.

DESCRIZIONE PRODOTTO

La Bodegas Tradición è una cantina situata a Jerez che ha l'onore di essere il successore della più antica cantina della zona di produzione di Jerez. Il bodega è stato fondato nel 1998 da Joaquín Rivero, che ha deciso di dare continuità alla tradizione familiare nell'industria dello sherry. Le origini di Bodegas Tradición iniziano da "Bodega CZ, JM Rivero", la più antica delle aziende produttrici di sherry, attiva già nel 1650. JM Rivero è stato fornitore delle Case Reali di Spagna e Portogallo e la cantina ha ottenuto molteplici riconoscimenti internazionali. "Bodegas JM Rivero" è stata venduta nel 1991 ad un altro mercante di vino, e subito dopo il signor Joaquín Rivero ha iniziato a pianificare il ripristino della tradizione familiare attraverso una nuova casa vinicola e una strategia diversa. Il nome Tradición è stato scelto per una duplice, una continuità del business vinicolo familiare e il ritorno ad uno stile tradizionale e dei processi nella produzione dei vini di Jerez. Per ottenere questi risultati è stato acquistato un vecchio magazzino e, subito dopo il suo restauro, vennero acquistate le prime botti di rovere americano. L'obiettivo principale della cantina è quello di produrre i migliori sherry con "metodo Solera", utilizzando le vecchie botti di rovere americane di prima qualità acquistate, in cui invecchiare i vini selezionati dal team di esperti che sono stati assunti per lavorare in Bodegas Tradición.

Il Guarda Cantón "Brandy de Jerez" Gran Reserva è il più giovane dei brandy che rilasciano. Ha un invecchiamento di 10 anni in botti di rovere americano che, in precedenza, contenevano vini Sherry Oloroso di altissima qualità della Bodegas Tradición. La tecnica utilizzata per l'invecchiamento è il tradizionale sistema denominato "Solera e Criadera", molto conosciuto e esclusivo della città di Jerez. Nel bicchiere presenta un colore ambrato con riflessi mogano. Al naso è caldo e avvolgente con sentori di nocciola, caramello e marzapane. Al palato si mostra piacevolmente complesso e di lunghissima persistenza e il finale è segnato da una leggera dolcezza.