

NAVISA



BRANDY MONTESCO



GRADO ALCOHÓLICO

36% vol.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Brandy elaborado a partir de aguardientes de vino y alcoholes destilados, envejecidos mediante el sistema tradicional de Criaderas y Soleras en botas de roble americano previamente envinadas de Amontillados y Pedro Ximénez dulce. Edad promediada: 10 años.



NOTAS DE CATA

Color caoba claro con reflejos dorados, brillante. Aromas de maderas nobles, vainilla, con fondo de holandas y regaliz. En boca aparece la madera con recuerdos de vinos generosos como el oloroso y el PX.



MARIDAJE

Ideal como copa de sobremesa o por la tarde, para degustarlo con tranquilidad. Para disfrutar plenamente de este brandy se recomienda consumir a temperatura ambiente.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 70 cl. 6 ud. Por caja.



TABLA NUTRICIONAL Y
LISTADO DE INGREDIENTES

