



ALVEAR BRANDY GRAN RESERVA

25 Ans 100% Pedro Ximénez

Un vrai classique après le dîner et l'accord idéal avec un cigare. Alvear Gran Reserva est un brandy emblématique produit par le domaine, vieilli pendant plus de 15 ans en fûts de chêne américain selon le système traditionnel des criaderas et soleras.

Tasting notes

Color

Acajou

Aroma

Arômes intenses de raisins secs, de chocolat noir et de bois de chêne.

Taste

Le palais est riche et velouté. Les saveurs de vanille, de noix grillées et de caramel sont harmonieusement équilibrées par les notes de chêne et de cuir provenant du long vieillissement en fûts de chêne.

Finish

Chaleureux et moelleux avec une légère note sucrée rappelant Pedro Ximénez, très long et persistant