



MASCARÓ

BRANDY

VINTAGE

Parellada 2006

Des de 1946 la família MASCARÓ ha tingut la cura de controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la **vinya** fins a l'embotellat. Per això és que elaborem vins especialment concebuts per la seva destil·lació.

A la nostra destil·leria de Vilafranca del Penedès destil·lem pel mètode charentés de **dobles destil·lació**, vins elaborats amb les varietats pròpies de la nostra zona.

La varietat presentada al Brandy Vintage és la **parellada**, típica de la zona del Penedès. És un raïm de poc grau i alta acidesa, una bona base per a **vins** destinats a l'elaboració de brandi.

Les holandeses han madurat en **barriques de roure francès** de 300 litres.

El Brandy MASCARÓ Vintage vol mostrar la variabilitat de les diferents anyades d'holandes. Cada lot d'elaboració té unes característiques diferents depenent de la varietat i l'anyada: estem davant d'un Brandy per a sumillers.

CATA:

- Color ambre amb matisos daurats.
- Delicat aroma a vainilla, cafè i avellana sobre fons de fi destil·lat.
- En boca és equilibrat, especiat amb fins matisos de fusta. Llarga i elegant presència en boca.

SERVEI:

Entre 16° y 18°C



INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Brandy elaborat exclusivament a partir d'Aiguardent de Vi.

CRIANÇA:

Anyada 2006

ANÀlisi:

Grau Alcohòlic: 40%

Sucres residuals: 4 gr/l

Gaudeix d'un consum responsable 40% vol