



MASCARÓ

BRANDI NARCISO "Unusual Blend"

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat per controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració.

En la nostra destileria situada a Vilafranca del Penedès destil·lem pel Mètode de Doble Destil·lació vins elaborats amb les varietats pròpies de la nostra zona. El vi destil·lat rep el nom d'Holanda.

Els vins de diferents varietats es destil·len per separat, i envelleixen també per separat en barriques de roure francès de 300 litres.

A continuació el mestre destil·lador realitza la barreja dels diferents tipus d'Holandes, principalment de la varietat Ugni Blanc característica de la zona de Cognac, i que donarà lloc a aquest Brandi tan delicat i elegant.

TAST:

- Color àmbar amb matisos daurats.
- Delicat aroma de vainilla i avellana sobre fons de suau destil·lat.
- En boca és saborós, especiat, amb fins matisos de fusta. Llarga i agradable presència en boca.

SERVEI:

Entre 16° i 18°C

CONSUM:

És l'acompanyant ideal de la xocolata. Al fondre's junts de manera harmònica en la boca mostren tot el seu esplendor.

Sorprenent per la seva delicadesa i versatilitat en les preparacions d'alta cocteleria.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Brandy elaborat únicament amb holandes de vi

CRIANÇA:

Més de 5 anys en barrica de roure francès

ANÀLISI:

Grau Alcohòlic: 40%

Sucres residuals: 3,5 gr./l



Gaudeix d'un consum responsable 40º