



MASCARÓ

BRANDI
V.O.
"Fine Marivaux"

Des del 1946 la família MASCARÓ s'ha preocupat per controlar la qualitat dels seus productes durant tot el procés d'elaboració, des de la vinya a l'ampolla. És per aquest motiu que elaborem vins especialment concebuts per la destil·lació.

En la nostra destil·leria situada a Vilafranca del Penedès destil·lem pel Mètode de Doble Destil·lació vins elaborats amb les varietats pròpies de la nostra zona. El destil·lat de vi 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, que faran possible la creació d'aquest Brandi tan personal.

TAST:

- Color àmbar amb matisos daurats.
- Aromes intensos amb predomini de notes de criança (cacau i fruita confitada) sobre el fons de destil·lat net.
- En boca és saborós, ferm i sec, amb bon equilibri i persistència

SERVEI:

Entre 16° i 18°C

CONSUM:

Excel·lent combinació amb cafè, tant a temperatura ambient com amb un glaçó de gel.

INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:

Brandi elaborat únicament amb holandes de vi

CRIANÇA:

Més de 3 anys en barrica de roure francès

ANÀLISI:

Grau Alcohòlic: 40%

Sucres residuals: 5 gr./l



Gaudeix d'un consum responsable 40°