



# MASCARÓ

BRANDY

X.O.

“Cuvée Millenium”

Desde 1946 la familia MASCARÓ se ha preocupado de controlar la calidad de sus productos durante todo el proceso de elaboración, desde la viña al embotellado. Por ello elaboramos vinos especialmente concebidos para su destilación

En nuestra destilería de Vilafranca del Penedès destilamos por el Método de Doble Destilación vinos elaborados con las variedades propias de nuestra zona.

Las Holandas con las que se ha elaborado este Brandy han envejecido durante 20 años en barricas de roble francés del tipo Allier. El envejecimiento en este tipo de madera diferencia este Brandy dándole una original personalidad

#### CATA:

- Color oro viejo con matice caoba.
- Aroma a fino y cremoso con madera y destilado bien fundidos
- En boca es sabroso, equilibrado, con notas a toffe y barniz. Final suave y con cuerpo, concentrado y elegante.

#### SERVICIO:

Entre 16° y 18°C

#### CONSUMO:

Disfrútelo en pequeñas copas tulipa que perfilan más la delicadeza de este Brandy de larga crianza.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

##### PRODUCTO:

Brandy elaborado únicamente con holandas de vino

##### CRIANZA:

20 años en barrica de roble francés Allier

##### ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 40%

Azúcares residuales: 3,5 gr/l



Disfruta de un consumo responsable 40°