



MASCARÓ

BRANDY
X.O.
"Ego"

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. El vino destilado recibe el nombre de "Holanda"

Los vinos de distintas variedades se destilan por separado y envejecen en barricas de roble francés de 300 litros.

Posteriormente se realiza la mezcla de distintos tipos de Holandas, siendo las variedades dominantes en este blend la Macabeo y la Xarel.lo, para dar lugar a este complejo y magnífico Brandy.

CATA:

- Color oro viejo con reflejos caoba.
- Aroma potente, rico con finos matices a vainilla, especias y madera fina. Estructurado y de una interesante complejidad
- En boca es potente con notas cremosas, a frutos secos tostados y fondo especiado. Final suave y elegante, excelente equilibrio y gran persistencia.

SERVICIO:

Entre 16° y 18°C

CONSUMO:

Para disfrutar de los mejores Habanos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Brandy elaborado únicamente con holandas de vino

CRIANZA:

Más de 8 años en barrica de roble francés

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 40%

Azúcares residuales: 3,5 gr/l

Disfruta de un consumo responsable 40°