



MASCARÓ

BRANDY
"Privé"

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 Holanda, siendo la variedad Parellada la principal en este blend, para dar lugar a este elegante y delicado Brandy.

CATA:

- Color ámbar con matices dorados.
- Delicado aroma a vainilla y avellana sobre fondo de fino destilado.
- En boca es sabroso, especiado con finos matices de madera. Larga y agradable presencia en boca.

SERVICIO:

Entre 16º y 18ºC

CONSUMO:

Es el acompañante ideal del chocolate. Al fundirse juntos de forma armónica en la boca desarrollan ambos todo su esplendor.

Sorprendente por su delicadeza y versatilidad en la elaboración de cócteles de alta gama.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Brandy elaborado únicamente con holandas de vino

CRIANZA:

Más de 5 años en barrica de roble francés

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 40%

Azúcares residuales: 3,5 gr/l



Disfruta de un consumo responsable 40º