



MASCARÓ

BRANDY

V.O.

“Fine Marivaux”

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 los distintos tipos de Holanda que darán lugar a este Brandy tan personal.

CATA:

- Color ámbar con matices dorados.
- Aromas intenso con predominio de notas de crianza (cacao y fruta confitada) sobre el fondo de limpio destilado.
- En boca es sabroso, firme y seco, con buen equilibrio y persistencia.

SERVICIO:

Entre 16 y 18°C

CONSUMO:

Excelente pareja con el café tanto a temperatura ambiente como con una piedra de hielo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:

Brandy elaborado únicamente con holandas de vino

CRIANZA:

Más de 3 años en barrica de roble francés

ANÁLISIS:

Grado Alcohólico: 40%

Azúcares residuales: 5 gr/l



Disfruta de un consumo responsable 40°