FICHA DE PRODUCTO

Crema de Alba

Brandy elaborado a partir de destilados de excelentes vinos (holandas) y largamente criados y envejecidos en botas de roble americano. Denominación Específica Brandy de Jerez.

Graduación

17% Vol

Notas de cata

Bebida de color vainilla con matices dorados, cremosa y dulce. Su ligera graduación de alcohol junto a una equilibrada composición de sugestivos aromas y sabores la hacen muy apetecible no sólo al paladar, sino también a la nariz.

Maridaje

Sírvelo con hielo o muy frío. Una excelente opción después de la cena o incluso del almuerzo, y un placer como bebida larga por la tarde o la noche.

Marca

Williams & Humbert sorprendió al mercado en el año 2001 con el lanzamiento de Crema de Alba, el único licor de crema en el mundo elaborado a partir de un brandy Gran Reserva. Durante este tiempo Crema de Alba se ha afianzado entre los hábitos y preferencias de los consumidores españoles situándose, hoy por hoy, en los puestos más altos del ranking de su sector. Además, desde el año 2002, se exporta a otros países situados a lo largo de los 5 continentes.

Elaboración

Tras largos procesos de investigación en las Bodegas Williams & Humbert, se ha logrado seleccionar cuidadosamente y mezclar en la debida proporción, delicados componentes aromáticos de alta calidad (entre otros cacao y vainilla), que junto con la solera de las que procede el mundialmente famoso Brandy Gran Duque de Alba, dan como resultado esta Crema de Alba.