FICHA DE PRODUCTO

GRAN DUQUE DE ALBA ICE

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.

Tipo de uva
Palomino y Airén

Categoría
Solera Gran Reserva

Nota de cata
Su color caoba con tonos dorados y la complejidad de sus aromas a “esteres vinosos” con amplios matices balsámicos nos denota su larga y adecuada permanencia en madera. A la boca ligeramente abocado, es fresco y frutal con un final largo y grato.

Graduación
40% Alc./Vol

Vejez
12 años en botas de roble que han contenido Oloroso

Maridaje
Gran homenaje al paladar el disfrutar, en la intimidad o en compañía, con hielo o combinado, este viejo brandy señorial.

La marca
El brandy Gran Duque de Alba fue lanzado en el año 1945. El agente de las Bodegas Williams & Humbert en Madrid tenía una gran amistad con Jacobo Fitz-James Stuart y Falcó, XVII Duque de Alba, y ante el inminente lanzamiento de este exclusivo brandy, le preguntó si podía bautizarlo con su nombre. Después de probarlo, el aristócrata quedó gratamente impresionado y sugirió que a tan noble producto sería más acertado ponerle el nombre de su ascendente el Gran Duque de Alba, Fernando Álvarez de Toledo y Pimentel, que había engrandecido la casa de Alba y era un importante personaje histórico.

Elaboración
Destilación en alquitaras a 65º para la obtención de excelentes holandas. Las extraordinarias características de este Brandy son el resultado de la minuciosa selección de la materia prima con la que es elaborado. Comienza la selección de excelentes vinos blancos de palomino y airen, una temprana destilación y el método son determinantes para la calidad final de los destilados (holandas). Las holandas se envejecen en botas de roble americano que previamente han sido envinadas con vino Oloroso, y siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas, entrando en el sistema por la 10ª criadera y discurriendo por estas hasta la solera, controlando rigurosamente el volumen de sacas para que la vejez del brandy se mantenga constante.