FICHA DE PRODUCTO

GRAN DUQUE DE ALBA ORO

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
Una mezcla brillante de caoba oscura y ébano. Un aroma intenso con notas de vainilla y mantillo, sin duda gracias al largo envejecimiento del brandy. Un paladar lujosamente complejo con un final que es jugoso y cremoso, pero aterciopelado al mismo tiempo.

Graduación
40% Alc./Vol

Vejez
25 años en botas de roble americano que han contenido Palo Cortado

Maridaje
Sírvalo en una copa a temperatura ambiente, permitiendo que se caliente en la mano. Excelente para disfrutar en la mesa en ocasiones especiales.

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
Brandy elaborado a partir de destilados de excelentes vinos (holandas) y largamente criados y envejecidos en botas de roble americano. Duque de Alba se convierte en materia prima a la vez, del Gran Duque de Alba Oro, avanzando nuevamente por el soleraje a través de cinco criaderas hasta llegar de nuevo a la solera.