

SPIRITS | BRANDY

FUNDADOR SOLERA - BRANDY DE JEREZ

FUNDADOR | SPAIN



70 cl / 36°

Category: Brandy

Raw material: Distillato di vini

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Distillazione in column Still

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Fundador Solera viene Invecchiato in botti di rovere americano con una capacità di 500 litri che precedentemente contenevano sherry, utilizzando il tradizionale sistema dei Criaderas y Soleras. Il colore è giallo ambrato molto intenso, con riflessi dorati. Al naso è ricco di sensazioni complesse di tostatura e speziatura dolce, in un rincorrersi di vaniglia, chiodi di garofano e cannella e poi ancora tabacco, cioccolato al latte, e cuoio, con lievi sensazioni di albicocca secca. L'assaggio è avvolgente e deciso, possente ma morbido, con giusto corpo ben integrato nella nota alcolica e ricco di ritorni speziati, verso un finale secco di ritorni agrumati.

HOW DO I DRINK IT?

Da bere liscio, in uno snifter, scaldandolo con il palmo della mano e sorseggiandolo lentamente. Ottimo da utilizzare nei cocktail classici, come Sidecar, B&B, Between the Sheets, Alexander e Stinger.

FOCUS

Fundador è stato il primo brandy spagnolo in assoluto ad essere etichettato con la dicitura "Brandy de Jerez", che si riferisce solo ai prodotti provenienti dalla storica regione vinicola. Proprio per questo è anche l'unico a poter usufruire della denominazione, anche nel nome, che significa, appunto, Fondatore. Oggi Fundador è il brandy spagnolo maggiormente esportato nel mondo.

