

DISTILLATI | BRANDY

FUNDADOR SUPREMO 15 Y.O.

FUNDADOR | SPAGNA



70 cl / 40°

Tipologia: Brandy

Materia prima: Distillato di vini provenienti dalla regione di Jerez

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Distillazione in column Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Fundador Supremo 15 è invecchiato in botti che hanno contenuto Sherry Amontillado per almeno 15 anni. Al palato è morbido, potente, con note molto persistenti di vaniglia, noci e frutta secca. Armonico, vinoso, con sfumature molto complesse per la sua lunga evoluzione in legno avvolto da vecchi profumi. Le sue note di legno si distinguono, fornendo una finitura molto elegante e persistente. Il Brandy de Jerez per disciplinare deve essere invecchiato in botti di rovere americano con una capacità di 500 litri, che precedentemente conteneva sherry, utilizzando il tradizionale sistema di invecchiamento dei Criaderas y Soleras.

COME LO BEVO

Liscio, a temperatura ambiente in uno snifter. In miscelazione può elevare a livello super premium tutti i cocktail classici che prevedono come ingrediente il Brandy.

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.

