



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/brandies-es/?safra=xv>

## BRANDY XV

Elaborados a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas, los brandies Casa Valduga revelan toda su expresión al envejecer en barricas de roble francés durante 10, 15 o 20 años.

Elaborado a partir de uvas cultivadas, fermentadas y posteriormente destiladas en alambique de cobre, el refinado y lujoso Brandy Casa Valduga muestra su mejor expresión tras XV años de envejecimiento en barricas de roble francés.

**Tipo:** Destilado

**Varietal:** Trebbiano

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 18° a 25°C

**Tiempo en barrica:** 15 años en roble francés

**Vista:** Brillante color ámbar, con reflejos dorados.

**Olfato:** Intenso, con notable complejidad. Delicadas notas de frutas deshidratadas y frutos secos se perciben al inicio de la degustación. Con la evolución en copa, se destacan matices de vainilla y caramelo.

**Paladar:** Se destaca por su untuosidad y suavidad, además de su larga persistencia.