



Link do produto:

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

BRANDY XX

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.

El Brandy XX años fue elaborado a partir de una selección de uvas Trebbiano de los viñedos de la familia. Tras la elaboración del vino base blanco, se realizó la primera destilación en alambique discontinuo de cobre mediante un proceso lento de 10 horas. Utilizando el primer destilado, se llevó a cabo una segunda destilación, también lenta, en la que se separan cabeza, corazón y cola del líquido. El corazón, el néctar, fue envejecido en barricas de roble francés para alcanzar su máxima expresión durante 20 años.

Tipo: Destilado

Varietal: Trebbiano

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 18° a 25°C

Tiempo en barrica: 20 años en roble francés

Vista: Ámbar dorado, limpio y brillante.

Olfato: Marcada intensidad aromática, con notas de chocolate y vainilla aportadas por la crianza en barricas de roble.

Paladar: Suave y agradable, con matices de almendras y avellanas.