

"MÉRITO" SOLERA -BRANDY DE JEREZ-

Tiene sus orígenes en las soleras de brandy de las antiguas Bodegas Marqués del Mérito, fundadas en el año 1915. Su elaboración comienza con la destilación de vinos, transformándose en aguardientes de la mejor calidad, envejeciendo durante más de un año en botas de roble americano, que previamente han sido envinadas con vino de Jerez Oloroso.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Clase de Brandy: Brandy de Jerez.
Tipo de Brandy: Solera.
Uva: Airen.
Tierras: Barros.
Vinificación: Destilación a 77°.
Crianza: Oxidativa.
Vejez Media: 1 años.
Madera: Botas de 500 litros, de roble americano.
% Alcohol final: 36 %.

Color: Ámbar dorado.
Aroma: Intenso con notas a vainilla y pastelería tostada.
Paladar: Equilibrado, sabor a aguardiente.
Consumo: Servir a 10° C aproximadamente, después de las comidas, como bebida larga acompañado de Tónica, Coca-Cola, batido de chocolate, etc.

It has its origins in the "soleras" of brandy de Jerez at the old wineries of Bodegas Marqués del Mérito, founded in 1915. Its production begins with the wine destillation, transforming it in spirits (eau de vie or "aguardiente") of the best quality, that are aging during more than one year in American oak casks, that previously has previously contained Oloroso Sherry.

TECHNICAL INFORMATION

Class of brandy: Brandy de Jerez.
Type of brandy: Solera.
Grape variety: Airen.
Soil: Sands.
Wine-making: Destillation at 77°.
Aging process: Oxidisation process.
Age: As an average 1 years.
Casks: 500 liters American oak casks.

Vol. Alcohol contents: 36 % vol.
Colour: Amber gilding.
Bouquet: Intense vanilla and toasted pastries notes.
Taste: Soft, deep, tasty and balanced.
Consumption: To be served at 10° C, after meals, long drink together with Tonic, Coca-Cola, chocolate milk shake, etc.