



# ARLOREN BRANDY SOLERA

**Alcohol Content:** 36°

**Grape Varieties:** Monastrell 100%.

**Production Process:** Obtained from the distillation following an exhaustive selection of Monastrell grapes, and its ageing in American oak barrels for 24 months following the traditional Solera method.

**Tasting Note:** Deep dopaz in colour with reflections of old gold. Intense, elegant aromas with a delicate live bouquet of calid spices.

Complex and structured with some evolving tannins, with an ample and persistent finish where the complex aromas of oak are present.

**Consumption:** After meals, best served in a warm glass and wonderful with chocolate!

**Packaging:** Dosing cap in 6 bottle cases.

Europallet: 95 cases x 6 bottles

American pallet: 120 cases x 6 bottles



---

**Alcohol:** 36°

**Variedades de Uva:** Monastrell 100%.

**Elaboración:** *Procedente de la destilación de una exhaustiva selección de uvas de la variedad Monastrell y su posterior envejecimiento, en barricas de roble americano, durante 24 meses por el sistema tradicional de solera.*

**Nota de Cata:** *Brandy de color topacio oscuro con nobles reflejos de oro viejo. Aroma intenso, elegante y delicado que exhibe un vivo bouquet con cálidas notas de especias. Al paladar da, gran complejidad, estructura y taninos evolucionando hacia un final de boca ampuloso y persistente dónde se manifiestan los matices aromáticos del roble.*

**Consumo:** *Después de una comida, calentando la copa y con un buen chocolate.*

**Packaging:** Tapón dosificador en cajas de 6 botellas.

Europallet: 95 cajas x 6 botellas

Pallet Americano: 120 cajas x 6 botellas