

Ficha Técnica

Brandy Arloren
Solera



TIPO DE UVA

Monastrell

GRADO ALCOHÓLICO

36% Vol.

CAPACIDAD

1L

VINIFICACIÓN

Procedente de la destilación de una exhaustiva selección de uvas de la variedad monastrell. Y su posterior envejecimiento en barricas de roble francés durante 24 meses

NOTAS DE CATA

De color marrón caramelo, obtenido de su prolongado tiempo en barricas

CONSERVACION Y CONSUMO

Como copa al final de una comida acompañando con café o chocolate. Perfecto pos sí solo o con hielo. La temperatura de conservación y consumo debe estar alrededor de los 15°C. Evitar variaciones de temperatura para preservar las cualidades organolépticas del mismo.

Tel. (+34) 968 82 10 96
Bodegas.arloren@arloren.com
www.arloren.com

BODEGAS ARLOREN
FUNDADA EN 1975

“El vino siembra poesía en los corazones.”
Dante Alighieri.