

EXPERIENCIA

BRANDY DE JEREZ

ELABORACIÓN Y CONSUMO

LA BASE

LOS AGUARDIENTES Y DESTILADOS QUE SE EMPLEAN EN LA ELABORACIÓN DE BRANDY DE JEREZ SE OBTIENEN DE LA DESTILACIÓN DE VINOS DELICADOS PARA SU CONSUMO.

ESTOS VINOS PUEDEN SER DE DOS TIPOS DE UVA:



PALOMINO
TRADICIONAL DEL MARCO DE JEREZ

AIRÉN
MAYORITARIAMENTE



¿Sabías que...?



1 L.
DE BRANDY

=

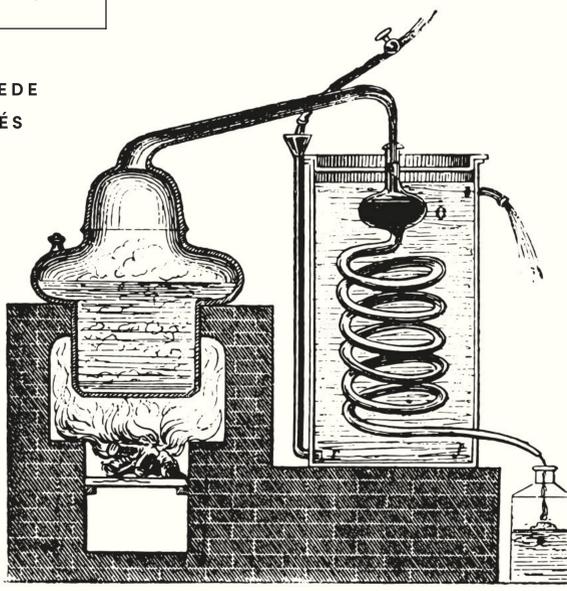


3 L.
DE VINO

LA DESTILACIÓN

LA DESTILACIÓN SE PUEDE LLEVAR A CABO A TRAVÉS DE DOS TÉCNICAS:

DESTILACIÓN TRADICIONAL EN ALQUITARAS



COLUMNAS DE DESTILACIÓN

EN ESTE PROCESO SE REALIZA LA SEPARACIÓN DE LAS DISTINTAS FRACCIONES. SE DESCARTAN LAS CABEZAS Y COLAS, QUEDÁNDONOS CON LA MEJOR PARTE, EL CORAZÓN.

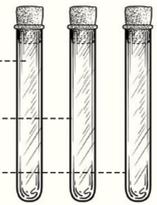
El

RESULTADO OBTENIDO NOS PERMITE DIFERENCIAR TRES TIPOS DE AGUARDIENTES:

HOLANDA
<70% VOL.
200-600 GR/HL A.P.

DESTILADO
86% - 94% VOL.
<100 GR/HL A.P.

AGUARDIEN
70% - 80% VOL.
130-400 GR/HL A.P.



EL ENVEJECIMIENTO

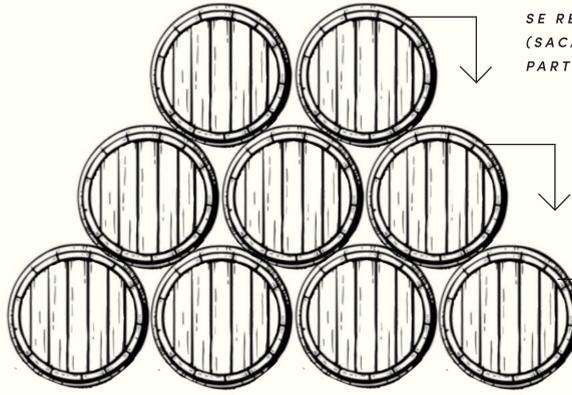
UNA VEZ TENGAMOS LOS AGUARDIENTES, ES MOMENTO DE PROCEDER A SU ENVEJECIMIENTO EN BOTAS DE ROBLE AMERICANO QUE HAN SIDO ENVINADAS CON VINOS DE JEREZ (O TAMBIÉN LOS LLAMADOS SHERRY CASK).



ESTE ES UNO DE LOS GRANDES ELEMENTOS DIFERENCIADORES DEL BRANDY DE JEREZ, YA QUE LOS COMPONENTES SÓLIDOS IMPREGNADOS EN LA MADERA APORTARÁN EL CARÁCTER AL BRANDY DE JEREZ.

Sistema de Criaderas y Soleras

SE BASA EN EL ESTABLECIMIENTO DE DISTINTAS ESCALAS DE ENVEJECIMIENTO (CRIADERAS) POR LAS QUE IRÁ PASANDO EL BRANDY DE JEREZ DE FORMA PROGRESIVA HASTA ALCANZAR EL NIVEL DESEADO DE VEJEZ.



SE REALIZAN EXTRACCIONES (SACAS) PERIÓDICAS DE UNA PARTE DEL BRANDY DE LAS

SE REPONE (ROCÍO) ESA MISMA CANTIDAD CON BRANDY PROCEDENTE DE OTRA CRIADERA MÁS JOVEN

LA ÚLTIMA ESCALA SE LLAMA 'SOLERA' Y ES DE LA QUE REALIZA LA 'SACA' FINAL PARA SU COMERCIALIZACIÓN

¿Sabías que...?

EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS ES UN ELEMENTO PROPIO DEL MARCO DE JEREZ QUE EMPEZÓ A UTILIZARSE EN EL SIGLO XVIII.



BRANDY DE JEREZ SOLERA

6 MESES
75% AGUARDIENTE
25% HOLANDA



BRANDY DE JEREZ SOLERA RESERVA

1 AÑO
50% AGUARDIENTE
50% HOLANDA



BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA

3 AÑOS MIN
100% HOLANDA

Disfrutando Brandy de Jerez

FORMAS DE CONSUMO



SOLO

COPA DE BALÓN O TALLO ALTO DE CRISTAL FINO. SERVIR A UNOS 12°.

CON HIELO

SÍRVELO CON 2 O 3 CUBITOS DE HIELO

CÓCTELES

BRANDY ALEXANDER, OLD FASHIONED O BRANDY SOUR SON



Maridajes estrella

RECOMENDAMOS CHOCOLATE NEGRO, CAFÉ, PUROS Y PRODUCTOS GRASOS COMO EL QUESO O EL JAMÓN

¿QUIERES SABER MÁS SOBRE BRANDY DE JEREZ? VISITA WWW.BRANDYDEJEREZ.ES