



TERRY 1900®

Brandy de Jerez

Nuestro Brandy Solera Reserva más famoso, conocido por todos gracias a su característica malla amarilla. De la D.O Jerez, este brandy es obtenido a partir de vinos muy seleccionados para su destilación, obteniendo de ellos aguardientes y holandas de la máxima calidad. Su envejecimiento se realiza en el tradicional sistema de Criaderas y Soleras propio del Marco, en botas de roble americano previamente envinadas con vino de Jerez. Se trata del brandy Solera Reserva de la gama de brandies de Jerez de Terry.

Características organolépticas

- ◆ **Fase visual:** color caoba, transparente y brillante
- ◆ **Fase olfativa:** muy complejo, concentrado, etéreo y notas de madera noble.
- ◆ **Fase gustativa:** suave, amplio, vigoroso y con cuerpo.

Nuestra recomendación

- ◆ **Momento de consumo:** perfecto para disfrutar con postres y sobremesas.
- ◆ **Temperatura de servicio:** consumir fresco, aproximadamente entre 10-15°C
- ◆ **Temperatura de conservación recomendada:** conservar la botella en un lugar seco y a temperatura ambiente. No presenta restricciones en la fecha de su consumo preferente, ya que el producto es muy estable frente al tiempo.
- ◆ **Maridaje:** es ideal para tomar acompañado de postres no muy dulces, como chocolates amargos o helados. También con quesos curados de sabor fuerte o frutos secos como avellanas.
- ◆ **Tipo de copa recomendada:** puede tomarse solo en vaso bajo para el disfrute total del brandy, o acompañado de unos hielos, para refrescarlo notablemente y prolongar el disfrute de la copa. En comidas aporta un toque muy personal maridado con platos especiados y picantes. En postres es ideal para tomarlo acompañado con chocolate amargo.
- ◆ **Recomendación:** no tiene fecha de caducidad puesto que en ningún caso se generan compuestos perjudiciales para la salud, y el paso del tiempo únicamente conlleva una modificación de sus características organolépticas.