

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

D.O. Jerez

El Brandy es el mejor acompañamiento a la fumada de cigarros puros, debido a la nobleza de su materia prima, ya que es el único destilado del Mundo, que se obtiene directamente de vino. El Cigars Club de Ximénez - Spínola es un destilado con calidad y delicadeza expresiva de un vino ya envejecido, que se destila y se vuelve a envejecer en barricas de roble durante un mínimo de 25 años en el tradicional sistema de "Soleras".

En su selección artesanal, se busca compensar el amargor en los dos últimos tercios de un cigarro, equilibrando sensaciones y aportando armonía a los momentos finales. Es decir, las notas dulces y recias compensan a las secas y amargas en el maridaje con tabaco.

Con tres niveles de "fortaleza" y una producción anual de 350 botellas por tipología para todo el Mundo, es posiblemente el Brandy Español más escaso de cuantos se comercializan actualmente.

BRANDY CIGARS CLUB Nº 3

FORMATOS

0,70L



VARIETADES

100% Pedro Ximénez.

DESCRIPCIÓN

Graduación alcohólica alta. Intensidad aromática muy persistente, pasas muy presentes y claramente identificables. Madera ostensible y recia sin perder la redondez.

Destilado de vino 100%.

Envejecido en barrica de roble americano.

Recomendado para cigarros intensos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com