

## **BRANDY DOMEQC**

### **Origen**

Cali, Colombia, PDC Vinos y Licores

### **Crianza**

3 Años

## **NOTAS DE CATA**

### **Color**

Ámbar cristalino con reflejos dorados

### **Nariz**

Una combinación de aromas vínicos, roble, frutas secas y almendras.

### **Boca**

Su sabor es agradable, espirituoso y balanceado.

### **Descripción**

Licor obtenido de la destilación de vinos cuidadosamente seleccionados y envejecidos por el tradicional sistema jerezano de Soleras en barriles o botas de roble americano por un periodo de tres años, según la antigua tradición de la familia Domecq en España.

### **Modo de Tomarlo**

Se puede beber puro, pero se recomienda servirlo en vaso largo con hielo, una rodaja de limón y mezclar con cola, soda, toronja o con lo que se prefiera. Es indispensable en el bar pues es base de emblemáticos cócteles.