

# DRINKS.

## Carlos I Solera Gran Reserva Brandy 70 cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	BCPI0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Bodegas Osborne S.A.U. c/Fernán Caballero, El Puerto de Santa Maria. 11500 Cádiz, Spain
Marque	Carlos I
Type	Brandy espagnol
L'âge	4-12 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec des amandes grillées, combinées à de la noix de muscade et de la vanille. Bouche: fruitée-épiciée avec des notes de fruits secs et de la noix de muscade, puis une touche d'arôme d'amande et des notes vanillées. Finale: longue, accompagnée de caramel sucré.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Mûrit selon le procédé Solera en fûts de chêne blanc américain, issus des cépages Palomino, Arien et Muscat d'Alexandrie
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

---

Additifs	Contient du colorant
----------	----------------------

---

L'emballage	ohne Verpackung
-------------	-----------------

## Description

L'entreprise Osborne - célèbre dans le monde entier pour son logo publicitaire représenté par un taureau - a été fondée en 1772 à Cadix par l'Anglais Thomas Osborne Mann. Ses locaux ont ensuite été déplacés dans la ville voisine de El Puerto de Santa Maria. Elle ne produit pas seulement des spiritueux premium, mais vend également les meilleurs mets espagnols. Carlos I Imperial, qui mûrit selon le système Solera, compte parmi les différentes marques de brandys de la maison traditionnelle. L'histoire de l'origine de ce brandy est assez inhabituelle: dans la cave de la bodega, les propriétaires ont trouvé des fûts de sherry provenant d'une commande précédente annulée. Ceux-ci contenaient du distillat de raisins qui, au fil des ans, s'était transformé en brandy. Aujourd'hui, Carlos I est élaboré à partir du cœur de différents vins distillés, qui sont affinés avec l'adjonction de vin doux. Il mûrit ensuite jusqu'à douze ans, selon le procédé Solera, dans des fûts de chêne qui contenaient auparavant du vin de Jerez. Cela donne à ce brandy un goût fruité et de noisette.