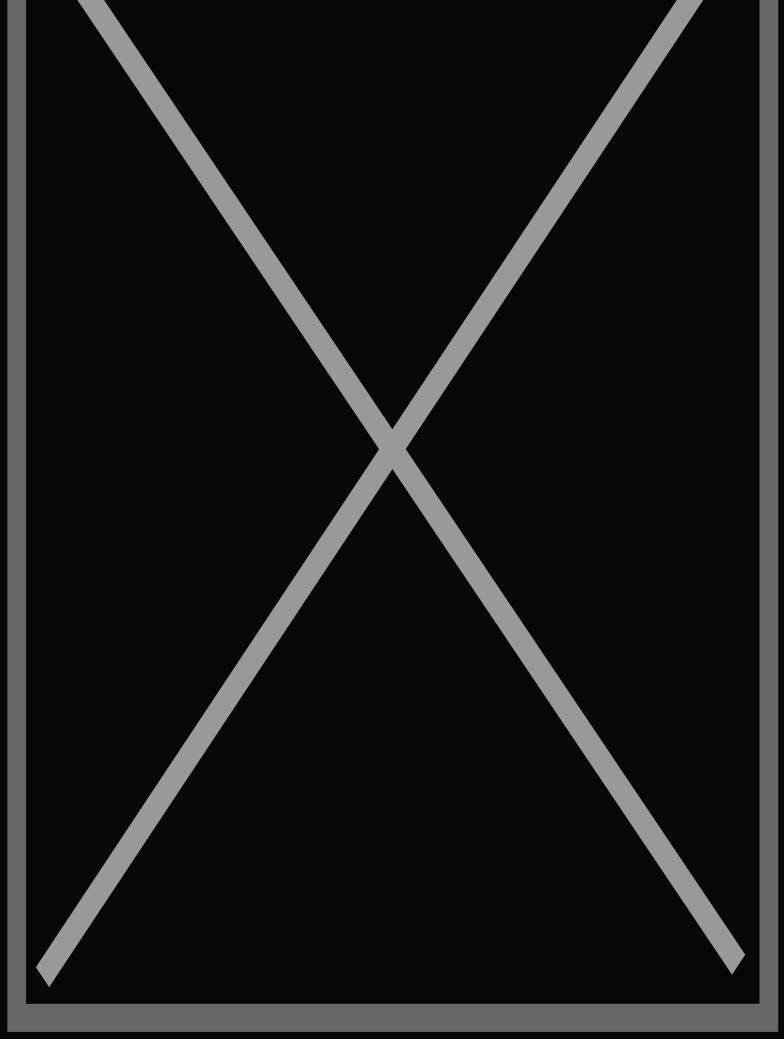
Mercanti di Spirits distributore del Brandy Velloso Gran Reserva

velloso-80f2db15

Sarà **Mercanti di Spirits**, distributore nazionale di eccellenze food & beverage, a distribuire in esclusiva per il mercato italiano **Brandy Velloso 25**, importato da **Mavi Drink**.

Brandy Velloso 25 affiancherà Brandy Velloso 18 che fa parte, già da diversi anni, del catalogo Mercanti di Spirits.



Il nome di questa pregiata collezione di brandy trae origine dalla leggenda di Wilfredo El Velloso, Conte di Barcellona, Girona e Basalù, paladino dell’indipendenza catalana, che morì difendendo la sua terra dall’invasione mussulmana. Si racconta che la bandiera catalana prenda i suoi colori dallo scudo dorato macchiato dal sangue di El Velloso.

Brandy Velloso è prodotto in Catalogna nella zona del Penedes, denominazione di origine controllata spagnola che prende il nome dalla regione storico-geografica catalana del Penedès, dove si producono vini bianchi di altissima qualità, che uniscono vitigni autoctoni come il Xarel-lo, il Macabeu e il Parellada ad altre varietà internazionali introdotte nella regione nel corso degli anni, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc. Questi vini si producono in 47 comuni della provincia di Barcellona, e in 16 comuni della Provincia di Tarragona. Qui sono prodotti solo il 10% di tutti i brandy spagnoli, questi si differenziano da quelli di Jerez perché molto più simili ai Cognac.

La distillazione avviene mediante alambicchi di tipo Charentais e sono ottenuti con il Metodo Solera y Criadera, sistema di invecchiamento dinamico, tradizionale, che consiste nel disporre le botti di Rovere Americano su file sovrapposte, e che garantisce la qualità costante del prodotto nel tempo. Il prodotto finale si ottiene sempre dalla fila più vicina al suolo, (Suelo in spagnolo, da qui Solera) quella che contiene il Brandy più invecchiato.

I brandy Velloso sono caratterizzati dal tipico colore ambra scuro con riflessi dorati, l’aroma fruttato, con leggere note di vaniglia, noci, caramello e sentori di quercia, e un gusto morbido, ricco ed equilibrato.